CODE
GOURMAND

MANUEL COMPLET

DE GASTRONOMIE

CONTENANT LES LOIS, RÈGLES, APPLICATIONS ET EXEMPLES DE L'ART DE BIEN VIVRE.

PAR MM. H. RAISSON ET A. R***.

2e Édition

REVUE ET AUGMENTÉE.

*

Les grandes pensées viennent de l'Estomac.

*

PARIS
AMBROISE DUPONT ET Cie, LIBRAIRES,
RUE VIVIENNE, N. 16.
1827


UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

PROLÉGOMÈNES.

Au milieu des bouleversemens successifs de la civilisation, une puissance a grandi, qui domine toutes les autres. Amie des aristocraties, alliée des républiques, soutien des États constitutionnels, la Gastronomie est la reine du monde!

Toutefois, le pouvoir de cette souveraine cosmopolite, quoique impérieux et respecté, ne s'exerce encore qu'au hasard. Il n'est pas assis, en effet, sur une base solide, sur un *Code* fixe et immuable.

Cette lacune désastreuse, nous nous sommes crus appelés à la remplir. Solons nouveaux, nous avons recueilli en un corps de doctrines les instructions éparses que l'usage, ainsi que l'exemple et les écrits des grands maîtres, avaient isolément consacrées.

Les cinq Codes régissent la France : le *Code de la Chasse* est rigoureusement exécuté; le *Code des Locataires*, le *Code Conjugal*, le *Code de la Politesse*, sont des objets de respect et presque de culte; le *Code Gourmand*, bien plus utile, obtiendra, nous l'espérons, un aussi honorable succès.

Fruit précieux d'une longue suite d'observations et de travaux, le *Code Gourmand* va devenir le complément

de toute éducation libérale. L'adolescent et le vieillard, le luxe et la simplicité, y puiseront ces enseignemens utiles qui peuvent souvent remplacer l'expérience, et l'étude en sera d'autant plus aimable, que le charme du sujet assure les rapides progrès de toutes les classes de lecteurs.

Plus prévoyans que les législateurs politiques, et désireux de prévenir les obscures interprétations des commentateurs, nous avons appuyé notre *Code* d'aphorismes, d'exemples, de traités spéciaux. Dans cette importante partie de notre travail, tous les points délicats et sujets à conteste se trouvent éclaircis; jaloux enfin de donner à nos assertions un caractère puissant et au-

thentique, nous n'omettons en aucun cas de citer les noms recommandables qui méritent l'honneur de faire autorité.

Le bienveillant accueil qu'a reçu ce petit ouvrage nous a engagés à en revoir avec soin la *seconde édition*. Dociles aux avis de la critique, nous avons comblé les lacunes qui nous ont été désignées par elle : c'est ainsi que la *Quotidienne* nous a suggéré l'idée de quelques réflexions sur le *Dîner de l'Homme qui a faim* comparé au *Dîner de l'Homme qui n'a pas faim*, et nous remercions ici publiquement le savant auteur du profond article inséré dans cette feuille, des conseils excellens qu'il a bien voulu nous donner.

Publiée depuis un mois, notre charte gourmande fait déjà autorité. Espérons que ce succès sera solide, et que rivalisant de durée comme d'utilité avec les *Institutes* de Justinien, notre *Code* deviendra à son tour le piédestal des législations futures.

CALENDRIER

GASTRONOMIQUE

PERPÉTUEL.

L'ordre immuable des saisons, la reproduction régulière des êtres animés et des végétaux, sont un sublime sujet de méditation et d'étude pour le Gourmand. Où le savant ne voit qu'une révolution de planètes, celui-ci admire les influences du chaud, du sec, de l'humide sur les sensations et le bonheur de l'humanité. Comme Bernardin de Saint-Pierre, il se crée une théorie des marées ; les tourbillons de Descartes, les attractions de Newton se combinent dans son système, et les vérités les plus positives en forment la base.

Nous avons pensé qu'au point où est parvenue la science, il devenait indispensable de dresser un Calendrier gastronomique perpétuel, ou les productions, les singularités, les coutumes, les avantages de chaque mois fussent notés, classés, indiqués d'une manière positive et mathématique. La connaissance parfaite de notre Calendrier est une étude élémentaire à laquelle chacun devra se soumettre avant de tenter la carrière du bien vivre : là, en effet, rien n'est donné au hasard ; l'expérience et la vérité offrent seules leurs leçons utiles, et nous pensons qu'après avoir médité ce Calendrier, plus authentique que ceux de Nostradamus ou du Bureau des Longitudes, nos lecteurs répéteront avec le Chansonnier :

Vaut mieux être ici bas
Gastronome
Qu'astronome.



Janvier.

Des douze mois de l'année, le premier est le plus favorable à la gourmandise. C'est le moment des souhaits réciproques, des étrennes, des réconciliations, des repas de famille. Le jour des Rois vient l'embellir de l'éclat de ses grands dîners. La fève adroitement placée fait échoir le sceptre au riche convive, qui se transforme bientôt en généreux amphitryon. La royauté sert de prétexte à de nouveaux festins, et pour que tout le monde participe aux plaisirs nutritifs de janvier, saint Charlemagne traite les écoliers, et saint Pierre ne se sert de ses clefs le jour de sa fête, que pour ouvrir les deux battans de la salle à manger, chez tous les gens vraiment dignes de l'avoir pour patron.

La prévoyante nature a voulu doter en enfant gâté ce mois chéri du gourmand; elle a rendu à la fois les trésors de la boucherie, les richesses des forêts, les mines fécondes des potagers, tributaires du cuisinier habile. C'est en janvier que le bœuf, le veau, le mouton, émigrés du Cotentin, de Pontoise, des Ardennes, arrivent à Paris, mortifiés et succulens. Le sanglier, le chevreuil, le lièvre, le faisan, le pluvier, le coq de bruyère, la sarcelle, la perdrix, l'oie sauvage, le canard, la bécasse, la bartavelle, la gelinotte, le guignard, le rouge-gorge, l'alouette, se donnent alors rendez-vous à la Vallée, et ne revoient le bois qu'en tournant de compagnie à la broche. Les choux-fleurs, les car-

dons, le céleri sont brillans de saveur et de suc, et la truffe est à l'apogée de sa gloire.

La sécheresse de l'atmosphère, la vivacité piquante de l'air, disposent d'ailleurs heureusement le gastronome à profiter des richesses que la nature étale autour de lui; c'est en janvier surtout que l'on ressent de ces appétits robustes qui donnent si beau jeu au cuisinier.

Alors un maître de maison, jaloux de son honneur, ne peut se dispenser de recevoir et de bien traiter ses amis. C'est le seul mois de l'année peut-être où un repas s'accepte de confiance, et, si un mauvais dîner prié est en tout temps une mortelle injure, en janvier c'est un guet-apens.

Nombre d'honorables personnes sont fort embarrassées dans le choix de leurs présens de bonne année. Les enfans et les jeunes femmes croquent seuls des dragées. Il faut une liaison bien étroite ou une grande familiarité pour autoriser les cadeaux de quelque valeur intrinsèque. Dans le doute où l'on flotte, nous recommandons une méthode qui nous a toujours réussi. Il est de ces cadeaux sans conséquence, mais non sans prix, qui ne se refusent pas, qui plaisent et inspirent l'estime : ce sont les comestibles. On n'oublie pas aisément l'ami, le solliciteur, le protégé qui a fait déguster un pâté aromatisé, une délicate poularde, un vin généreux, une liqueur onctueuse. La gratitude et la digestion se combinent, le nom du donateur se rattache à l'objet donné. L'estomac aussi a sa mémoire, et le système mnémotechnique dont nous proposons ici l'adoption est à la fois aimable et infaillible.

Février.

Du premier au second mois, la transition est insensible. Même luxe, même richesse dans les productions, même appétit, même ardeur chez les convives. Toutefois si l'on peut dire que janvier est l'époque de jubilation des estomacs, il faut avouer que février en est le véritable temps critique. Jamais ils n'ont de plus rudes assauts à soutenir, un plus grand nombre d'indigestions à affronter.

Au carnaval le cuisinier triomphe. Les batteries étincelantes, le feu bien nourri des fourneaux, mettent la sobriété aux abois; l'abstinence bat la chamade. Alors, comme Charles XII, un chef habile doit rester cinquante jours la casaque sur le corps et les armes à la main. Les viveurs s'en donnent à cœur-joie; ils ont devant eux l'effrayante perspective des expiations du carême.

Comme la religion, la morale et la politique s'unissent et s'accordent pour favoriser la gourmandise! Février est un mois riche, abondant, pluvieux. La bonne chère et le plaisir profitent de ses avantages et de ses désagrémens. On tolère quelques excès. La table et la danse narguent sans contrainte le mauvais temps et la longueur des soirées.

Comme en janvier, le bœuf est gras, le veau blanc, le mouton plein de suc. Le gibier quoique un peu plus rare n'a rien perdu de son parfum; la basse-cour s'ouvre toute fière, pour prodiguer

ses richesses ; la volaille est parvenue à son véritable point ; le poulet, la poularde, le canard, les pigeons, l'oie, appellent à grands cris la broche et la casserole. Admirons ici la sagesse du législateur ! il place en février les jours gras, et réserve le carême pour le pauvre mois de mars.

C'est une bonne et philantropique invention que celle du carnaval. Durant ces petites saturnales du catholicisme, il y a part pour tous les goûts à la vaste coupe du plaisir. La jeunesse danse et folâtre ; les grand'mamans jouent, et comme des gourmandes qu'elles sont, font main-basse sur les glaces, les conserves et les pâtisseries mignonnes ; les tapageurs passent la nuit à courir les rues ; les gastronomes se délectent dans ces longs soupers que la parcimonie voudrait en vain faire passer de mode. Dans le carnaval, en effet, un bal sans souper est un violon sans cordes. Les maîtres de maison bien-appris aiment mieux recevoir leurs amis moins souvent, et les traiter d'une façon convenable.

Le véritable héros de février, c'est le cochon. Dans les jours de carnaval, il se déguise aussi de cent manières ; mais sous ses aimables travestissemens, son mérite le trahit toujours. En vain il revêt tour à tour le froc rembruni du boudin, la robe blanche de l'andouille, le juste-au-corps du cervelas, la rézille de la saucisse ; il n'échappe ni à l'œil ni à la dent du gastronome, qui le fête avec d'autant plus d'ardeur, qu'il est à la veille de se voir jusqu'à Pâque séparé de cet ami si solide et si tendre.

Mars.

C'ÉTAIT un homme de sens que ce législateur qui a institué le carême. En même temps qu'il le plaçait aux premiers jours où le printemps ravive la nature et fait circuler la santé, la verve, l'amour, dans tous les êtres animés, il a frappé les esprits d'une crainte salutaire, et fait de l'abstinence un devoir religieux; il commande ainsi à l'homme le repos nécessaire au moment d'une révolution de saison, et assure la reproduction des animaux, dont, d'ailleurs, la chair en mars est peu savoureuse.

Répétons donc avec le docteur Pangloss : « Tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes possible. » Comme ce bon capucin qui bénissait la Providence du soin qu'elle prend de faire passer dans chaque grande ville une rivière navigable, faisons remarquer que de tous les mois de l'année, mars est le plus abondant en poisson. C'est la saison où la marée est dans toute sa gloire. La halle alors présente l'aspect de la pêche miraculeuse. L'esturgeon, le saumon, le cabillaud, le barbot, le turbot, les soles, l'éperlan, les carlets, les limandes, les vives, les homards, les truites saumonées, les merlans, le brochet, la carpe, l'anguille, la perche, la lotte, le goujon, l'écrevisse, jonchent les étalages, et l'œil du gourmand se promène, ravi, sur cette assemblée étincelante des députés de la mer et des fleuves.

Le cuisinier, au carême, voit encore s'accroître les difficultés de son art. Mars est la pierre de touche du talent; c'est sur la marée que doivent se déployer toutes les ressources de la science. Il faut être un artiste supérieur, un génie profond, pour composer un bon dîner en maigre. Ce n'est pas chose facile que de tirer des racines un jus apéritif et vigoureux, et de stimuler l'appétit, de piquer la sensualité, privé de toutes les ressources des jus, des coulis et des glaces. Si jamais (et nous tremblons seulement d'y penser!) le mandement annuel qui permet de manger des œufs pendant le carême, éprouve dans sa promulgation un retard de vingt-quatre heures, la cuisine est déshonorée, et l'on doit redouter pour plus d'un artiste le destin de Vatel.

C'est au mois de mars seulement que les huîtres retrouvent toutes leurs savoureuses qualités : avec elles renaissent les sémillans déjeuners. Les parties d'excursion commencent aussi à s'organiser. On rend surtout de nombreuses visites aux excellentes matelottes de Bercy, de la Rapée ; on gravit la rue de Clichy pour aller manger à la barrière des Batignolles de délicieuses fritures, chez ce brave Père Latuille qui, en 1814, ouvrit si généreusement ses caves aux défenseurs de Paris ; et ces innocens plaisirs font patiemment attendre des jours plus heureux et plus longs.

Avril.

L'ESTOMAC du gourmand, affadi de légumes et de marée, a cru assister à un troisième service pendant cinquante jours : dans sa rancune, il baptise toutes les mauvaises plaisanteries du nom de *Poisson d'avril*, et c'est avec une tendre joie qu'il voit arriver enfin le jour pascal. C'est alors que triomphent à la fois le jambon et l'agneau. Celui-ci, personnage assez fade, espèce de transition du maigre au gras, a usurpé plutôt que conquis une place très-distinguée parmi les rôtis ; le véritable gourmand a peu d'estime pour sa personne ; la blancheur rosée de son teint, sa douceur, son innocence et sa tendreté timide, ont beau plaider pour lui : ce n'est pas sans peine qu'elles parviennent à faire trouver grâce pour son insipidité.

Le jambon se présente avec une toute autre assurance. Qu'il soit natif de la sémillante Bayonne ou du lourd pays mayençais, il se distingue par des qualités également solides. C'est à Pâque qu'il est dans toute sa bonté : nul relevé de rôti ne peut alors lui être comparé ; et son mérite est tellement apprécié, qu'on le présente avec un égal honneur à déjeuner et à dîner. Sa chair est nourrissante, délicate, substantielle et d'une facile digestion, surtout lorsque, pour ne pas trop le dépayser, on lui donne pour compagnie à table un vieux vin son compatriote. Le vin du Rhin est ainsi le Pilade du jambon de Mayence, et le pique-

pouille devient l'accompagnement obligé du jambon de Bayonne.

Avril est un mois tout d'espérance ; il nous montre le plaisir en perspective ; ses premiers rayons de soleil donnent des feuilles à la vigne, couvrent de fleurs le prunier, le cerisier, ramènent dans nos heureux climats le becfigue savoureux, l'harmonieuse fauvette, et inspirent des chants nouveaux au poétique rossignol. Mais c'est des jours qui terminent ce joli mois que l'on peut surtout dire : Aux derniers les bons. Ils nous font en effet renouveler connaissance avec d'adorables amis. La gracieuse asperge paraît svelte et fraîche sur nos tables, la jeune romaine nous ouvre son tendre cœur, les petits pois, les maquereaux se montrent sur l'horizon. Par une heureuse harmonie, les influences du printemps donnent de la vivacité aux muscles, de la souplesse au coude, de la légèreté à l'esprit, de la vigueur à l'estomac. La violette embaume l'atmosphère ; on se trouve heureux de vivre ; cet accord de bonnes dispositions tourne à l'avantage des plaisirs de la table, et par contre-coup au profit de leur frère, le plaisir de l'amour.

Mai.

La mélomanie s'empare au mois de mai de toutes les revendeuses de Paris : elles deviennent dilettante, et l'on entend répéter sur tous les tons les deux chansons de circonstance : *Pois ramés, pois écossés ! — Il arrive, il arrive le maquereau !* Chacun répond à cet appel. Aimable, accessible, brillant, l'un et l'autre en effet est à la portée de toutes les bourses ; la simple ménagère comme le cuisinier émérite vantent les solides qualités du maquereau, et l'inépuisable complaisance des petits pois.

Quels titres n'a-t-il pas à notre reconnaissance, cet aimable légume, ce prince des entremets, qui se plie à tous nos caprices. Pour nous plaire, il se marie indifféremment avec les viandes ou la volaille, se prête à toute espèce de préparation ; c'est la perle des légumes, il joue avec un égal succès tous les rôles.

Mais c'est avec le pigeonneau que le petit pois contracte l'union la plus heureuse. Peu d'entrées peuvent être comparées à celle-ci, et le pigeonneau le sait si bien, qu'il attend juste le retour du petit pois pour être dans toute sa bonté. Coquetterie bien innocente que l'on pardonne aisément à l'héritier présomptif de l'oiseau de Vénus !

Le mois de mai, peu riche par lui-même, a recours à l'obligeance des marchands de comestibles, dont les magasins à cette époque présentent le spectacle

le plus touchant. Dans le précieux grenier d'abondance de la jolie madame Chevet *, la dinde appétissante, le pâté de foie d'oie ou de canard, la terrine de Nérac, la hure de Troyes, les édifices dorés de Chartres et de Périgueux, la truffe embaumée, les produits nutritifs de la France entière sollicitent les cinq sens de la manière la plus aimable, et les provoquent par les plus irrésistibles appas.

Le mois de mai a d'autres droits encore à l'affection du gastronome ; il éclaire le retour de deux délicieux volatiles, la bécasse et le râle de genêt.

C'est le moment de l'année où le laitage contient le plus de principes sucrés et savoureux ; le *dandy* à cette époque doit se mettre aux rafraîchissans ; cette mode offre d'ailleurs de positifs avantages, et plus d'une belle dame doit l'éclat sans charlatanisme et la fraîcheur appétissante de son teint, à la salutaire habitude de prendre chaque matin une tasse de lait au moment où les herbages possèdent toute leur généreuse vigueur.

Ainsi le mois chéri des amoureux ne l'est pas moins des gourmands ; il offre aux uns son bouquet de roses embaumées, et il présente aux autres une large corbeille non moins odorante et plus savoureuse.

* M. Chevet est le meilleur marchand de comestibles de Paris ; on est certain chez lui d'avoir toute espèce de denrée nutritive de la première main. C'est là que s'approvisionnent presque tous les restaurateurs et les grandes maisons de la Capitale.

Juin.

Un amphitryon se voit, au mois de juin, presque forcé de mettre ses convives au vert, car la nature a l'air de faire son carême, et les légumes seuls sont abondans et irréprochables.

La viande de boucherie paraît cependant encore avec quelque honneur. Le mouton et le veau ont cessé d'être nourris au sec, et leur chair s'en ressent; mais le bœuf est loin de se montrer tel qu'il sera à la fin de l'automne; le gibier est en fuite; un seul ami vient dans son affliction consoler le gastronome : c'est le dindonneau.

Aimable adolescent, il s'avance pour offrir avec candeur sa tête innocente. Il est jeune et superbe, et dans cet âge heureux où sa chair, sans avoir la fadeur du poulet, n'a pas encore acquis cette saveur qui plus tard fera nos délices. Il faut en vérité que juin ait affamé la gourmandise, pour qu'elle se résolve à manger son bien en herbe, et à dépeupler une basse-cour sur laquelle reposent de si douces espérances. Mais calcule-t-on avec l'appétit? Nouvel Ugolin, le gourmand met le dindonneau à la broche, et s'en torche les barbes.

Cependant le dévouement du dindonneau est imité, surpassé peut-être. Le coq-vierge ambitionne aussi l'honneur de mourir pour accroître nos jouissances. Rôti superbe et régénérateur, tu apparais trop rarement sur nos tables! Faut-il s'en

étonner? un coq-vierge est difficile à trouver autant qu'une rosière.

Les fruits rouges sont alors le plus bel ornement de nos desserts ; la cerise brillante, l'odorante fraise, s'élèvent, rivales, en élégantes pyramides ; le prévoyant gourmet suit alors avec anxiété les progrès de la floraison de la vigne qui vient nous annoncer les destinées futures de nos celliers.

Le poisson est devenu fort rare. La morue fraîche et la raie osent presque seules quitter les côtes et affronter les fatigues d'un long voyage. Parmi les habitans de nos limpides rivières, il ne reste que la carpe, la truite et la perche qui se laissent manger.

Les légumes se disputent donc presque seuls l'honneur de paraître. Les haricots verts ont des droits incontestés à la première place; les concombres les escortent ordinairement ; les petites fèves de marais sont admises *in naturalibus*, et les choux-fleurs montrent déjà le bout de leur nez saupoudré de parmesan. C'est la saison où le jardinier a ses grandes entrées à la cuisine.

Juillet.

La nature se pare en été de tout son luxe : le potager regorge de richesses ; mais la basse-cour, les plaines, les forêts, présentent à l'œil attristé du gourmand une effrayante stérilité. Il n'y a plus de repas complet possible, car les légumes et les fruits, excellentes choses, sans contredit, n'ont qu'un mérite relatif, en quelque sorte complémentaire; et si le dîner peut être comparé à une représentation théâtrale, la dernière partie de ce sublime spectacle ne plaît que comme petite pièce, après une substantielle tragédie où le sang a coulé.

C'est en juillet surtout que l'on doit apprécier l'importance des découvertes du génie culinaire. La viande de boucherie, sans les ressources de la science, présenterait bien peu d'appas ; mais préparée par un artiste habile, elle plaît encore, comme ces coquettes fardées, dont l'éclat des bougies dissimule l'artifice.

Le lait encore sur les lèvres, le veau de Pontoise a cependant déjà acquis un certain mérite. Il peut, quoique bien jeune encore, risquer son entrée dans le monde.

On voit alors paraître sur un lit de feuilles de vigne les premiers abricots ; les melons et les cerneaux sont aussi dans leur primeur.

Quelques gourmands notables, en dépit de la parcimonie de juillet, à qui l'on devrait garder rancune, attendent son retour avec impatience.

Il ramène avec lui, il est vrai, une de nos plus chères amies, l'aimable et lascive caille. Nul rôti n'est plus recherché dans cette saison, aucun en effet ne mérite de l'être davantage *. La caille est la personne du monde la plus délicate et la plus volage : comme l'occasion, il faut la saisir au passage ; les plaisirs qu'elle procure sont bien vifs, mais trop courts. Dès le mois de septembre, ce délicieux volatile quitte nos climats, et saluant de ses adieux nos vignobles vendangés, va porter ses charmes et sa graisse sur des bords plus heureux.

Amphitryons, jetez-vous donc à corps perdu sur les cailles, et si les beaux jours ne vous ont pas fait quitter votre maison de ville, redoublez de soins et de scrupules dans la composition de vos menus. Un bon dîner, en juillet, peut faire la réputation d'un homme et le mener à tout. Il prouve en effet du savoir, de la sagesse, de la méthode, de l'invention : en faut-il tant pour être député, académicien ou ministre ?

* Nous disons ceci sans vouloir empiéter en aucune façon sur les droits de plusieurs délicieux rôtis, d'un surtout qui forme exception, en ce qu'il appartient à toutes les saisons de l'année : c'est le jambon de Bayonne à la broche. Lorsqu'on s'est procuré à *la Truie qui file*, un de ces respectables méridionaux, qu'avant de le mettre au feu on l'a fait dessaler pendant vingt-quatre heures, et qu'il est servi bien à point ; on est forcé de convenir qu'il est impossible de rien manger de plus délirant.

Août.

Je m'étonne qu'Auguste et Jules César, qui passent pour avoir été gourmands et hommes de sens, aient consenti à servir de parrains aux deux plus méchans mois de l'année. Qu'a de commun en effet la saison des lapereaux, des cochons de lait, des levrauts et des perdreaux avec le protecteur de Virgile et d'Horace, avec le vainqueur de l'Espagne et des Gaules? Quelqu'honnête membre de l'académie des Inscriptious prendra-t-il quelque jour le soin de nous expliquer cette anomalie? Tandis qu'on attend cette intéressante dissertation, toutes les marmites honorables sont renversées au mois d'août, c'est un *sauve qui peut* général, et chacun se réfugie dans sa maison des champs.

Alors commence une dépopulation complète; c'est un vrai massacre des Innocens. On met à mort une génération entière, espoir des plaines, des forêts, et par contre-coup de nos tables. De tous côtés les aboiemens des chiens, les détonations, les fusillades retentissent: barbares! arrêtez! ce lapereau si fade aujourd'hui sera lapin dans un mois; ce levraut que vous mangez sans plaisir fortifiera pour vous sa chair généreuse! Ils ne m'entendent pas, ou comme Louis XV, ils répondent: Ça durera toujours autant que moi! Mais vos fils dîneront-ils sans gibier?

Jusqu'où l'homme ne pousse-t-il pas la barbarie? Le cochon de lait, ce gracieux et timide animal,

n'est pas même épargné ! l'homme lève sur lui le fer !... cruel ! que répondras-tu à son intéressante mère, lorsqu'elle t'accusera par ses cris ? Mais, aveugle que tu es, ton intérêt même ne te sollicite-t-il pas en faveur de l'innocence ? Ce cochon de lait que tu fais servir sur ta table, paré de son étincelant brocard d'or, il serait devenu cochon, il t'aurait donné deux jambons, une hure, des oreilles, des pieds, du lard, du petit salé, une langue. N'as-tu donc jamais médité le bon La Fontaine ? Relis *la Poule aux œufs d'or*.

Le mois d'août voit mûrir enfin pour le gourmand, et c'est la seule fiche de consolation qu'il lui donne, ces fruits, dont les rayons ardens du soleil caniculaire ont développé les sucs savoureux. La figue alors paraît à la fois avec les hors-d'œuvre et le dessert ; la pêche appelle les lèvres sur ses jolies joues fraîches, veloutées et arrondies ; le melon cantaloup embaume la salle à manger de son parfum onctueux. On voit la vendange en perspective ; les feuilles jaunissantes promettent le retour de ces plaisirs substantiels qu'appellent nos vœux ardens, et que l'automne et l'hiver peuvent seuls dispenser.

Septembre.

Le mois des vendanges ramène avec lui les vents plus frais, la gaieté et le gibier. Celui-ci qui commence seulement à paraître, est loin d'avoir acquis ce degré de succulence qui fera plus tard préférer son parfum à celui de la rose ; mais enfin il est présentable, et l'on éprouve, en renouvelant connaissance avec lui, un plaisir d'autant plus vif, que depuis plus long-temps on l'avait perdu de vue.

La bécassine revient en septembre visiter nos climats ; on l'accueille dès le débotté à coups de fusil ; et, bien qu'elle soit loin de posséder le délicieux fumet, les principes de succulence et de volatilité qui font de la bécasse le plus distingué des rôtis, elle fait son entrée sur nos tables au milieu des transports de joie, et l'on s'empresse de lui rendre les honneurs qu'elle partage avec le seul grand lama.

De leur côté, les grives dont le raisin est le père nourricier, sont parvenues à leur plus haut degré de perfection. Comme tous les ivrognes, ce gibier est plein de qualités et de délicatesse.

Les marrons fournissent en septembre quelques ressources pour la cuisine ; les artichauts qui savent se prêter aux caprices de l'artiste, lui rendent d'assez notables services ; ils figurent comme hors-d'œuvre, ornent les entrées, et brillent à l'entremets.

Les fruits de toute espèce sont très-abondans.

et sans parler du chasselat que le gourmand attaque rarement, parce qu'il n'a pas l'habitude de prendre son vin en pilule, les poires de Messire-Jean, de Saint-Germain et de Cresane, mûrissent en septembre, et offrent d'assez agréables distractions que l'on accepte sans s'engager à rien. Il est assez doux, en effet, de se rafraîchir la bouche en mordant un fruit ; c'est un curedent naturel à la fois et digestif.

D'honorables amphitryons commencent dès cette époque à couvrir leurs tables d'assiétées d'huîtres. Les gens qui regardent encore les proverbes comme la sagesse des nations, en mangent, confians qu'ils sont dans la dix-huitième lettre de l'alphabet. En dépit cependant de tous les R du monde, les huîtres ne sont encore ni assez fraîches ni assez grasses, pour exciter le désir du gourmand et piquer sa sensualité. La patience est une vertu d'une exécution difficile, mais d'une application sûre ; et celui qui attend les derniers jours de novembre pour se ruer sur ce testacé délicieux, fait preuve à la fois d'esprit et de sagesse.

Octobre.

Un amphitryon qui se respecte, doit, en octobre, dire adieu à la campagne, et rouvrir les deux battans de la salle à manger. Les légumes, le fruit, la volaille, le gibier, permettent enfin des jouissances sans restriction; chaque matin la Halle et la Vallée se garnissent de marchands et d'acheteurs; il ne faut plus que de l'argent et de l'appétit pour faire bonne chère. Les poulets de grain sont gras comme des députés du centre; l'Abailard de nos basses-cours présente au feu sa croupe arrondie; le lièvre et le dindon atteignent l'âge viril. Le cuisinier aiguise ses couteaux, il sent rallumer son ardeur et ses fourneaux. C'est l'époque de l'ouverture des chasses : le lapin timide, le bruyant faisan, la tortueuse perdrix ont recours à mille ruses pour se soustraire à l'impitoyable chasseur; et tandis que de bien chers amis, tels que la caille, le becfigue, le râle de genêt nous quittent; nous voyons le langoureux ramier, la voyageuse bécasse et le canard aventureux arriver du bout du monde, pour provoquer nos coups et notre appétit.

La viande de boucherie commence aussi à s'humaniser. Le bœuf a acquis une rotondité respectable; le mouton et le veau ne redoutent plus une consciencieuse appréciation. La marée, de son côté, se rassure de l'effroi que lui causait la chaleur; le pudibond merlan ose risquer son début et obtient un succès honorable et encourageant.

La Normandie fait ses vendanges à coups de bâton; la reinette devenue traitable enjolive et varie nos entremets sous mille aspects réjouissans.

On commence à dîner à la lumière, partant on dîne mieux, plus longuement, avec plus de plaisir et de gaieté. Octobre est une transition insensible entre les jouissances solides de l'hiver et les plaisirs innocens du frugal été. C'est le moment où le maître de maison renouvelle connaissance avec l'élite de ses convives; et si les rassemblemens nutritifs sont moins fréquens et moins nombreux que dans les mois suivans, ils sont en revanche plus choisis et plus fêtés.

Novembre.

Voici venir le mois des dindons et de saint Martin. Nous ignorons si le célèbre évêque de Tours était de son vivant un mangeur distingué; mais du moins savons-nous pertinemment que l'anniversaire de sa mort est la cause, l'origine et le témoin d'une incommensurable quantité d'indigestions. Depuis le jésuite jusqu'au danseur, depuis le libraire jusqu'au garde-des-sceaux, tout le monde fait, le 11 novembre, ses dévotions à saint Martin, et l'honnête patron de la gourmandise coûte chaque année la vie à plus d'un million de dindes. Son culte est tellement aimable et facile, que les sectaires de toute espèce lui offrent un holocauste emplumé; les philosophes eux-mêmes ne croient s'engager à rien en se mettant un dindon sur la conscience en ce jour solennel, et la Providence, par un bienfait dont toute notre gratitude doit être le prix, a la précaution de rendre le dindon meilleur à ce moment qu'à toute autre époque de l'année.

Nous ne saurions ici recommander trop de vigilance aux amphitryons. A la Saint-Martin, il faut se tenir sur ses gardes, avoir l'odorat fin, l'œil sûr, le doigt net. Les marchandes de la Vallée sont si traîtresses! et puis, tout Paris s'est donné rendez-vous à ce Longchamps d'une espèce plus aimable, mais non moins décevante.

Le mois de novembre voit arriver les premiers

harengs frais. Ce délicieux poisson, comme tout ce que la mode ou la rareté ne recommandent pas, est loin d'être apprécié à sa juste valeur. Doué des qualités les plus précieuses, de la modestie la plus édifiante, le hareng ne fait pas parler de lui. Comme la violette il se cache, et n'est trahi que par son parfum ; aussi l'accable-t-on de dédains, partage ordinaire du mérite sans prôneurs.

Les canards et les oies sauvages passent du nord au midi : quelques plombs heureux font descendre trop rarement ces aimables voyageurs sur nos tables où leur fumet leur mérite l'accueil le plus distingué.

Quelques réunions sans prétentions, quelques raoûts clair-semés, annoncent décidément le retour de l'hiver. Les gens bien pensans ne rassemblent plus dès-lors leurs amis sans garnir le buffet de quelque pièce froide ; le thé, le nigus, le punch activent habilement la digestion : il est nécessaire de combler avec des matériaux plus solides que de jolies pâtisseries, les brèches profondes que ces spiritueux à la mode font aux estomacs vigoureux.

Décembre.

En décembre les jours sont bas, les soirées longues, et la table peut seule établir un juste équilibre et interrompre cette cruelle disproportion. Ce mois est d'ailleurs un des plus favorables aux plaisirs de la bonne chère. La viande de boucherie, le gibier, la volaille, les légumes, les conserves sont excellens dans cette saison. Deux délicieux volatiles, le pluvier doré et le vanneau reviennent nous visiter, pleins de suc et de saveur. Le cuisinier jouit de tous ses moyens, et décembre est le pont-aux-ânes des fourneaux.

Mais il est un jour solennel, jour de gala, qui ne revient qu'une fois chaque année, où l'amphitryon doit se distinguer, et qu'on ne peut sans crime laisser passer en conversation; ce jour brillant, c'est la nuit de Noël.

Le repas que l'on fait après la messe de minuit a cela de particulier et même d'unique, que ce n'est ni un déjeuner, ni un dîner, ni un goûter, ni un souper, ni une halte : c'est un réveillon; ce mot dit tout, et la France entière est à table le 25 décembre entre deux et six heures du matin.

Les rues de Paris offrent la veille et la nuit de Noël le spectacle le plus appétissant : les boutiques des charcutiers sont éclairées comme des salles de bal, les restaurateurs reçoivent compagnie, les rôtisseurs ne savent à qui répondre; tous les gens de bouche sont sur pied.

Un réveillon somptueux n'est pas une petite affaire ; et bien que maître pourceau en fasse en grande partie les honneurs, un cuisinier habile doit s'y prendre plus d'un jour à l'avance pour ne pas rester au-dessous de la circonstance. Le gril, la broche, les fourneaux suffisent à peine : l'armée culinaire est en bataille ; le cochon donne de sa personne, et l'avant-garde des rôtisseurs, des pâtissiers, des officiers, essuie un feu d'enfer pendant vingt-quatre heures.

La fête de Noël est donc à la fois celle des traiteurs, des charcutiers, des marchands, des amphitryons, et surtout des convives. Elle vient clorre l'année d'une façon brillante : c'est le bouquet, la girandole des douze mois gastronomiques.

CODE

GOURMAND.

CODE
GOURMAND.

TITRE PREMIER.

CHAPITRE I.

DES INVITATIONS.

Art. 1er. Une invitation se fait par visite ou par écrit; ce n'est, toutefois, que dans les grandes occasions que l'amphitryon donne de sa personne.

Art. 2. Le billet d'invitation doit être écrit le matin, à jeun, avec tout le calme du sang-froid, toute la maturité de la réflexion.

Art. 3. La date de l'invitation se mesure d'après l'importance du repas. Pour plus de sûreté et de régularité, elle ne peut avoir à courir moins de quatre jours, ni plus de trente.

Art. 4. Quand le dîner doit être orné d'une pièce notable, on l'indique par un *post-scriptum ;* on écrit : « Il y aura une » carpe du Rhin, » comme il y aura un violon.

Art. 5. Celui qui reçoit l'invitation est tenu d'y répondre dans le courant de la journée. Aussitôt qu'il a accepté, il ne s'appartient plus. Engagé volontaire, il doit, au grand jour, être présent sous le drapeau.

Art. 6. Rien ne peut dispenser un amphitryon de donner un dîner pour lequel il a fait partir des invitations.

CHAPITRE II.

DU COUVERT.

Art. 1er. Il est de toute rigueur qu'un couvert soit complètement dressé avant l'arrivée du premier convive.

Art. 2. Les différens verres destinés aux changemens de vins doivent être placés d'avance : c'est un prospectus nécessaire, d'après lequel chaque soif établit son budget.

Art. 3. Il n'est permis qu'aux petits ménages de ne pas faire renouveler les fourchettes à chaque mets nouveau ; après le poisson, personne n'est exempt de ce devoir.

Art. 4. Le vaste surtout chargé de fleurs est à jamais proscrit de la table d'un vrai

gourmand ; valût-il mille écus, il faut lui préférer le modeste hors-d'œuvre dont il envahit la place.

Art. 5. Le vin ordinaire doit figurer, en été, dans de brillantes carafes de cristal, frappées de glace ; il donne ainsi à l'œil ce qu'il ne peut offrir au palais.

Art. 6. Des couverts complets de rechange doivent être disposés d'avance sur un buffet voisin de la table : la vue d'un arsenal donne toujours du courage aux combattans.

Art. 7. Il est indispensable de calculer la place des convives d'après leurs capacités respectives, pour obtenir un équilibre complet dans toutes les parties de la table.

Art. 8. Il faut avoir soin de placer les bouteilles aux divers centres de gravité de la table, c'est-à-dire devant les plus robustes buveurs.

Art. 9. Il est important que la salle à

manger soit parfaitement chaude ; elle doit être également bien éclairée : mieux vaut un plat de moins et une bougie de plus.

CHAPITRE III.

DU SERVICE.

Art. 1er. Un grand dîner se compose de quatre services. Le premier, qui doit présenter une résistance plus solide, parce qu'il est abordé par un appétit vierge, est formé des relevés et des entrées. Les rôtis, escortés des salades et de quelques légumes complémentaires, paraissent au second. Au troisième, les entremets ne font qu'un saut des fourneaux à la salle à manger, et se groupent autour de quelque pièce froide et imposante. Le dessert vient plus tard se pavaner aux yeux réjouis des jolies femmes et des friands.

Art. 2. Les hors-d'œuvre se servent en dormant. Ils restent sur la table jusqu'au troisième service. C'est la pierre à aiguiser de l'appétit.

Art. 3. A chaque acte du drame nutritif, la table doit être entièrement dépouillée avant qu'aucun plat du nouveau service ose faire son entrée en scène. L'état de nudité ne doit toutefois durer qu'un instant.

Art. 4. Dans l'impossibilité de servir lui-même tous les mets et de s'occuper efficacement de tous les convives, l'amphitryon place avec discernement ceux d'entre ses amis sur l'obligeance et l'adresse desquels il peut compter. Général habile, il doit choisir de dignes aides-de-camp.

Art. 5. Les mets qui n'ont pas besoin d'être disséqués, et qui se servent à la cuiller, sont du domaine public. Chaque convive peut les aborder et en envoyer aux personnes qui en demandent.

Art. 6. Les valets se retirent après l'entremets. Au dessert, chaque convive se sert selon son goût. Ceux dont les vues s'étendent au-delà de la sphère d'une coudée, prient leurs voisins de faire passer de main en main le plat qui les affriande.

Art. 7. Les compotes, les confitures, les fromages glacés, sont les seuls mets pour lesquels on emploie au dessert la cuiller, qui doit être de vermeil; les autres plats se servent à la main.

Art. 8. Les vins ordinaires et semi-fins se placent avec ordre, mais profusion, sur la table; pour les vins fins, l'amphitryon verse à ses voisins, puis fait circuler la bouteille jusqu'à siccité.

Art. 9. Le coup du milieu se sert entre chaque service. L'amphitryon offre lui-même aux convives, qui acceptent, suivant leur caprice ou leur goût, un verre de

Madère, de rum ou de punch glacé au kirch *.

* Nous recommandons spécialemeut cette dernière méthode. On en doit surtout la propagation à M. le docteur Véron, dont les élégans dîners deviennent un sujet de méditation profonde pour le gastronome, après avoir offert une source de jouissances délicates à l'homme d'esprit.

TITRE DEUXIÈME.

—

CHAPITRE I.

DE L'AMPHITRYON.

SECTION I. — PRÉROGATIVES.

Art. 1er. L'amphitryon est le roi de la table ; son pouvoir dure autant que le repas, et expire avec lui.

Art. 2. C'est lui qui assigne la place des convives, commande l'ordre du service, verse ou fait circuler les vins fins, et lève la séance.

Art. 3. Son verre peut excéder en capacité celui des convives.

Art. 4. Au dessert, il a droit à une santé au moins, portée par la plus sincère de toutes les reconnaissances, celle de l'estomac.

Art. 5. Prévenant avec les hommes, il peut être galant avec les dames, et risquer auprès de celles qui sont jolies, un compliment que le sourire accueille toujours.

SECTION II. — CHARGES.

Art. 6. L'amphitryon découpe et sert les pièces notables.

Art. 7. Exerçant avec rigueur les lois de l'hospitalité, il veille, en père de famille, au bien-être des estomacs qui se sont confiés à sa sollicitude; rassure les timides, encourage les modestes, provoque les vigoureux.

Art. 8. Il s'abstient de vanter les mets et les vins qu'il offre.

Art. 9. Dût-il mettre sa cave à sec, il

fait bravement raison à tous les porteurs de santé.

Art. 10. Il ne hasarde jamais une plaisanterie, un bon mot, un calembourg communs.

Art. 11. La police de la table lui appartient : il ne souffre jamais une assiette ou un verre ni vide ni plein.

Art. 12. En se levant de table, il jette un coup-d'œil scrutateur sur les verres. S'ils ne sont pas tous entièrement vides, c'est un avertissement pour lui de mieux choisir ou ses convives ou son vin.

CHAPITRE II.

DES CONVIVES.

Art. 1er. Le premier devoir d'un convive est d'arriver à l'heure indiquée, quelque

occasion de fortune que puisse lui faire manquer le repas.

Art. 2. Lorsque l'amphitryon lui offre quelque chose, le convive ne peut faire excuser un refus qu'en demandant une seconde fois d'un mets qu'il a déjà goûté.

Art. 3. Un convive qui sait son monde n'entamera jamais une conversation avant la fin du premier service; jusque-là le dîner est une affaire sérieuse dont il serait imprudent de distraire l'assemblée.

Art. 4. Toute phrase commencée doit être suspendue à l'arrivée d'une dinde aux truffes.

Art. 5. Un convive habile propose la santé de l'amphitryon quand il n'y a plus de vin sur la table; c'est un procédé certain pour en faire revenir.

Art. 6. Tout convive doit savoir une chanson au moins, fût-elle de M. le Prévôt-d'Iray.

Art. 7. Un sourire approbatif est obligatoire à chaque plaisanterie de l'amphitryon.

Art. 8. Un convive serait coupable s'il médisait de l'amphitryon pendant les trois heures qui suivent le repas : la reconnaissance doit durer au moins autant que la digestion.

Art. 9. Laisser quelque chose sur son assiette, c'est insulter l'amphitryon dans la personne de son cuisinier.

Art. 10. Le convive qui quitte la table, mérite le sort du soldat qui déserte.

CHAPITRE III.

DU VOISINAGE A TABLE.

SECTION I. — DU VOISINAGE AVEC LES DAMES.

Art. 1er. Le voisin d'une dame devient

son cavalier servant; il doit surveiller le verre de sa voisine aussi attentivement que le sien propre.

Art. 2. Le voisin doit aide et protection à sa voisine dans le choix des morceaux; la voisine doit respect et soumission à son voisin sur cette même matière.

Art. 3. Il ne doit être que poli pendant le premier service; il est tenu d'être galant au second; il peut être tendre au dessert.

Art. 4. Jusqu'au Champagne, son genou ne doit prendre aucune part à sa conversation.

Art. 5. Lorsqu'on se lève pour aller prendre le café, le voisin offre la main à sa voisine; c'est le sens du toucher qui lui indique s'il doit continuer au salon ses habitudes de voisinage.

SECTION II. — DU VOISINAGE AVEC UN HOMME.

Art. 1er. Deux voisins ne se doivent ri-

goureusement que de la politesse et des offres réciproques de vin et d'eau. Cette dernière offre devient une faute après le premier refus.

Art. 2. Il faut toujours accepter l'assiette que passe un voisin : les cérémonies ne servent qu'à faire refroidir le morceau.

Art. 3. Le voisin de l'amphitryon peut donner à voix basse son avis sur les détails du repas : tout haut il ne doit qu'approuver.

Art. 4. Il n'est permis sous aucun prétexte de s'occuper avec son voisin d'affaires particulières, si ce n'est un repas auquel il vous invite.

Art. 5. Deux voisins qui savent s'entendre boiront inévitablement plus qu'aucun autre convive : il leur suffira de se dire courtoisement à tour de rôle : Mais vous ne buvez pas !

**

SECTION III. — DU VOISINAGE AVEC LES ENFANS.

Article unique. Le seul parti à prendre lorsqu'on a le malheur de se trouver le voisin d'un enfant, c'est de le griser au plus vite, afin que sa maman lui fasse quitter la table.

CHAPITRE IV.

DU TOAST.

Art. 1er. Le premier toast est exclusivement réservé à l'amphitryon *.

Art. 2. Le second revient de droit aux dames qui sont présentes.

* On peut encore lui en porter plusieurs autres; voyez chap. II, art. 5, en quelles circonstances.

Art. 3. Un repas ne peut finir sans un toast à la santé de quelque grand buveur malade.

Art. 4. Chacun est rigoureusement tenu de vider son verre à chaque toast.

Art. 5. L'antique usage de trinquer doit être religieusement maintenu; *c'est la générale* des buveurs : aucun poltron ne peut s'y soustraire.

CHAPITRE V.

DES CHANSONS DE TABLE.

Art. 1er. Toute chanson de table doit être gaie.

Art. 2. Les chansons à boire méritent, en cas de question d'ordre, le pas sur toutes les autres.

Art. 3. Les convives qui ont la voix juste doivent répéter en chœur les refrains : tous sont tenus de garder le plus profond silence pendant les couplets.

Art. 4. Entre deux chansons, une libation générale est de rigueur.

Art. 5. Une chanson de table peut être un peu leste : quand la composition de la société autorise mieux que cela, les domestiques se retirent.

Art. 6. C'est avec le premier bouchon de Champagne que doit partir la première chanson.

CHAPITRE VI.

ACCORD DE LA POLITESSE ET DE L'ÉGOÏSME.

Art. 1er. Toute l'attention du gourmand se concentre sur ce qui garnit la table. Son

amabilité, son esprit, sa gaieté, doivent s'éparpiller sur ce qui l'entoure.

Art. 2. En servant une entrée ou un entremets placé devant soi, on acquiert le droit de demander de ceux placés au loin.

Art. 3. Il ne faut qu'un peu de dextérité lorsqu'on découpe une grosse pièce, pour escamoter aux regards le meilleur morceau. Alors, en se servant le dernier, on se trouve le mieux partagé.

Art. 4. Les offres de l'amphitryon ne sont pas toujours sincères, surtout lorsqu'elles portent sur une grosse pièce, une gelée, un gâteau monté. En refusant faiblement pour soi, il faut, par pure galanterie, accepter pour sa voisine.

Art. 5. Un amphitryon est toujours propriétaire. Lorsqu'il néglige d'attaquer un beau rôti de venaison, de servir un entremets succulent, d'offrir des fruits magnifi-

ques, de déboucher un vin généreux, l'urbanité veut qu'on lui fasse compliment, et qu'on lui demande si ses forêts, son jardin, son potager, ses vignobles, ont produit ces mirifiques échantillons.

Art. 6. Il faut avoir soin de verser très-souvent à boire à son voisin ou à sa voisine. C'est à la fois un prétexte et une provocation.

Art. 7. En entamant une bouteille, avant de verser à vos voisins, épanchez légèrement dans votre verre ce que contient à peu près le gouleau. L'usage y autorise, et cette entame méprisée a plus de saveur et de bouquet que le reste du flacon.

Art. 8. Dans toute espèce de volaille bouillie, la cuisse est de beaucoup préférable à l'aile. On ne doit pas perdre de vue ce principe en servant les ignorans et les dames.

Art. 9. Les hors-d'œuvre circulent par-

fois de main en main. Lorsqu'ils vous appètent, que votre place devienne pour eux les colonnes d'Hercule.

TITRE TROISIÈME.

DES TROUBLE-FÊTES.

Considérant.

Le vrai Gourmand doit chercher à bannir de sa table tout élément de désordre et d'ennui ; il est indispensable, avant d'envoyer les invitations, de méditer la catégorie suivante dans laquelle se trouvent classés les *Trouble-Fêtes*, gens qui détruisent inévitablement tout le charme d'un repas.

CHAPITRE I.

DES MALADROITS ET MAL-APPRIS.

Un monsieur est à côté de vous à table ; en vous versant à boire, il répand sur la nappe une portion du vin qu'il destinait à votre verre; s'il étend son bras pour prendre

l'assiette qu'on lui offre, il culbute en chemin la poivrière, dont le contenu s'élève en un poudreux nuage que vos poumons et votre larynx ne tardent pas à recueillir; son couteau appuyé avec force sur la jointure d'une aile de volaille, projette en s'échappant tout d'un coup une fusée de jus qui vient dorer votre cravate; il reprend son opération et fait circuler une assiette de débris hachés et meurtris; enfin, en se levant au premier toast, il renverse une bouteille de Champagne, d'où s'échappe un torrent écumeux qui s'écoule sur votre serviette; qu'un pareil *maladroit* ne reparaisse jamais à votre table; vos amis la déserteraient bientôt.

Enveloppez dans la même proscription votre autre voisin qui par-dessus votre assiette passe sa tabatière au premier, et menace ainsi votre potage d'épices inconnues au *Cuisinier Royal;* qui interrompt à tout moment les dames; élève la voix à chaque phrase; blâme sans réserve les mets ou les vins, et frappe violemment les bords de son

verre à Champagne avec la paume de la main. C'est un *mal-appris* digne au plus de dîner à l'office.

CHAPITRE II.

DES CONTEURS.

Qui ne s'est trouvé à table avec ces gens dont la mémoire intarissable trouve à tout propos une longue anecdote à conter? Ils savent combiner le moment d'avaler et celui de parler, d'une manière assez habile pour qu'on ne puisse en saisir l'intervalle. Oh! qu'un repas est triste alors, et combien vous maudissez l'amphitryon qui vous a fait tomber dans le piége! Pas une phrase qui ne rappelle à ces monopoleurs de la conversation une histoire dont aucune interruption ne peut rompre le fil; en vain la majestueuse dinde aux truffes excite-t-elle par son apparition un enthousiasme général; en vain

le bouchon d'Aï suspend-il en sautant au plafond la torture douloureuse de l'assemblée ; au moyen d'un *je disais donc,* le barbare conteur regagne le terrain perdu, et vous fait subir jusqu'au bout le supplice auquel vous aviez cru faire trève. Heureux encore s'il ne vous poursuit pas jusque dans le salon, et si par un récit il ne suspend pas la partie d'écarté lorsqu'il a marqué quatre points et va retourner la carte. Jamais de ces convives-là ; autant vaudrait de mauvais vin.

CHAPITRE III.

DES DIFFICILES.

Monsieur, vous offrirai-je du salmis? — Je ne mange jamais de ragoûts. — Accepterez-vous de ce vol-au-vent de laitances? — Je n'aime pas le poisson. — Une tranche de chevreuil? — Le gibier m'incommode. —

Que pourrai-je donc vous servir? — Je ne sais.... J'attendrai.... Je vais voir.... — Oh! allez au diable, et n'approchez jamais de ma salle à manger.

CHAPITRE IV.

DES BÉGUEULES.

Sous François I[er], les belles dames, lorsqu'elles dînaient en compagnie, s'abstenaient de manger, aimant mieux jeuner que déformer les grâces de leur figure, et faire grimacer leurs lèvres vermeilles. Les bégueules de nos jours entendent mieux l'accord de la coquetterie avec l'égoïsme. Ce n'est pas à leur appétit, mais à leurs voisins qu'elles font supporter leurs caprices.

Celle-ci ne peut manger que du pain de gruau. La vue des huîtres fait lever le cœur à celle-là; une autre dédaigne le potage,

il lui faut un bouillon ; l'odeur d'un ragoût, la présence d'un poisson, le fumet d'un gibier faisandé, l'onctuosité d'un macaroni, le parfum du fromage, leur font jeter à toutes les hauts cris. Elles remarquent la capacité de votre verre, l'intensité de votre appétit, la fréquence de vos impotations. Vous les blessez en sablant le Champagne, elles font la grimace à chaque verre de liqueur que vous avalez, et si vous entonnez gaiement une chanson de table, elles se cachent la figure derrière leur mouchoir, ou lèvent le siége en faisant semblant de rougir. Fuyez donc à tire-d'aile les bégueules : elles sont pires encore à table qu'en amour.

CHAPITRE V.

DES CONVALESCENS.

En traversant la salle à manger, votre

figure s'épanouit : vous avez lu sur l'assiette qui avoisine la vôtre, le nom d'un bon vivant avec lequel vous avez fait il y a deux mois une partie charmante ; on s'assied, et avant que le potage soit enlevé, vous débouchez gaiement un flacon de Madère et vous le penchez en souriant sur le verre de votre joyeux voisin.... « Arrêtez, vous dit-» il, je ne puis encore me permettre cela. » — Eh bon Dieu ! qu'attendez-vous ? — » Je relève de maladie, et dois encore obser-» ver le régime le plus sévère. » Les carafes se vident devant lui, sa bouche effleure à peine quelques légumes, il ne répond qu'en monosyllabes, et par un effet que Puységur eût attribué au magnétisme, votre soif, votre appétit et votre gaieté tombent frappés du même coup. Quand donc les amphitryons se persuaderont-ils qu'un convalescent est toujours un malade ?

CHAPITRE VI.

DES APHONES, DES MYOPES, DES SOURDS.

Un petit monsieur, laid, pâle, emperruqué, s'adresse à vous du bout de la table; à la contraction de ses muscles faciaux, à la multiplicité de ses gestes, vous devinez bien qu'il parle; il vous demande probablement quelque chose; mais comment pourriez-vous le comprendre? aucun son ne parvient à votre oreille; vous finissez par envoyer une cuillerée d'entremets à cet aphone qui voulait une tranche de rôti. L'auteur du *Manteau*, M. Andrieux, est le type de l'aphone. Quand on a le malheur d'être affecté d'aphonie, il faut, comme lui, avoir une réputation faite d'homme d'esprit, pour se permettre de s'asseoir à une table, sous peine d'être honni.

Les myopes sont aussi à table gens d'un

insupportable commerce. On leur passe un hors-d'œuvre : pour le voir, ils se barbouillent le nez dans le bateau qui le contient : ils mettent en se levant de table leur serviette dans leur poche, se versent du vin dans la salière, boivent dans le verre de leur voisine, se brûlent les cheveux en portant un toast, frappent sur l'épaule des dames, baisent la main aux messieurs, commettent enfin une foule de méprises dont la muse de la comédie fera tôt ou tard justice.

Soyez assez bon, je vous prie, pour me passer ces hachards? — Le gros monsieur à qui vous vous adressez vous met dans la main une énorme salière. — Vous lui présentez votre verre en demandant du Mâcon : il saisit la carafe et vous verse à pleins bords. Vous avez reconnu le côté faible de votre voisin; vous en serez quitte pour ne plus lui adresser la parole ; erreur : il engage la conversation ; pendant une demi-heure vous jouez au propos interrompu. Foin des sourds !

CHAPITRE VII.

DES MALPROPRES.

Les anciens étaient gens bien avisés, et, parmi leurs excellens usages, le plus regrettable, peut-être, est celui des ablutions qui précédaient le repas. Si, de nos jours, une Hébé vermeille, un Ganymède en habit français, venaient, portant la vaste aiguière d'argent et la serviette de lin damassé, se présenter à chaque convive, monsieur votre voisin aurait les mains plus nettes, et vous ne redouteriez pas de puiser quelques olives au fond de l'élégante coquille de porcelaine, après qu'il en a pris une poignée, qu'il s'est empressé de fourrer dans ses poches.

Si l'amphitryon a l'imprudence de charger ce même voisin de la dissection d'une volaille embaumée, il va vous inonder de jus et fera tant de ses dix doigts, que personne n'osera plus y toucher. Pendant tout le

repas il mordra dans son pain, boira la bouche pleine, rongera des os à belles dents; lorsqu'il se lèvera de table pour prendre le café, sa cravate et son jabot auront l'air d'une carte d'échantillons, où chaque mets et chaque vin auront trouvé place, et s'il s'assied à une table d'écarté, il faudra veiller à changer son jeu de cartes après chaque partie; car, grâce au ciel, tout ce qui l'approche participe au bienfait du dîner qu'on lui a offert.

CHAPITRE VIII.

DES VALETS ET ANIMAUX DOMESTIQUES.

Il faut nécessairement des valets pour le service de la table; mais le dessert une fois dressé, leur présence devient importune; entre garçons, elle n'est pas supportable; c'est un mors que vous mettez à l'abandon

don jovial qu'amène si naturellement le dessert; ces figures impassibles dominant dans le fond les têtes animées qui servent de vis-à-vis au joyeux convive, produisent sur lui l'effet des caractères magiques, qu'Eléazar vit jadis apparaître sur le mur de la salle du festin. Si à cet aspect glaçant vient encore se joindre le miaulement d'un angora, l'importune caresse d'un épagneul ou l'aigre voix d'une perruche, en voilà assez pour sécher la soif la plus robuste et indigérer le meilleur estomac. Avec de pareils accessoires, un dîner est une mystification dont il est permis de se fâcher.

CHAPITRE IX.

DES ENFANS ET DES VIEILLARDS.

Ah! vous croyez que votre esprit va briller! vous pensez que de longs bravos vont accueillir la chanson que vous venez de

commencer si gaiement? Erreur..... Vous n'avez donc pas aperçu le marmot placé à l'un des bouts de la table; il frappe à grands coups son assiette avec son couteau, il crie, il pleure, et bientôt un complaisant, jaloux d'être agréable à Madame, va demander au joli enfant la Cigale et la Fourmi qu'il sait si bien par cœur. Toute conversation cesse alors, et il vous est loisible de prendre pour du syriaque ce que vous écoutez attentivement pendant une demiheure; encouragé par son succès, l'enfant vous régale alors de tout son répertoire, et gardez-vous d'être distrait! vos yeux pourraient rencontrer la serviette du grand-père, attachée autour de son col : la partie supérieure en est convertie en garde-manger : sa quinte le prend, et malheur aux voisins!

Au concert d'amateurs, à la fortune du pot et à la comédie de société, il faut ajouter un quatrième fléau : le dîner avec une famille complète.

CHAPITRE X.

DES VISITEURS.

« Monsieur et madame Leseeq, vient vous dire François à l'oreille. — Je n'y suis pas. — Ils ont entendu de l'anti-chambre les éclats de rire de ces Messieurs ; le portier a dit que l'un était à table. — Faites entrer. » Et voilà M. Leseeq, madame Leseeq, les enfans Leseeq et jusqu'à Azor, qui s'avancent d'un air confus. « Ne vous dérangez pas... excusez, je vous prie... si nous eussions su... » et cent autres phrases banales. Vous voulez faire contre fortune bon cœur, on donne des siéges, les convives se pressent les uns contre les autres; on cherche à rappeler la gaicté; impossible : les visiteurs l'ont mise en déroute complète. Résignez-vous à finir tristement votre dîner, mais ayez soin une autre fois de défendre si

bien votre porte, qu'on ne puisse en franchir le seuil.

Il faut diviser en deux classes les visiteurs, et ne pas confondre dans celle des sots et des importuns, les visiteurs avec préméditation. Ceux-ci ne sont qu'un demi-mal. Il faut même les accueillir avec amitié lorsqu'ils sont gens de bonne humeur, et que le dîner est assez copieux pour supporter leur politesse.

CHAPITRE XI.

DES OFFICIEUX.

« Acceptez, je vous en prie, Monsieur. — Restez servi, Monsieur, et vous repoussez doucement l'assiette que vous présente le voisin à figure moutone. — Non, je ne souffrirai pas. — Merci, on me sert. — Je vous en supplie. » Et pour en finir, vous placez devant vous ce potage, que tant de céré

monie n'a servi qu'à refroidir. A chaque mets, ce sont les mêmes prévenances. Il vous accablera de politesses et d'attentions. Si vous vous versez du vin, il saisit la carafe et vous inonde d'un air vainqueur. Vous avez d'excellent tabac : il vous en offrira de détestable vingt fois en une heure. Pour vous éplucher une orange, il tachera votre habit. Quand on versera le café, il glissera trois morceaux de sucre dans votre tasse. Ayez le malheur de faire une plaisanterie délicate, de laisser échapper un bon mot, il le répétera à haute voix en l'estropiant et en lui ôtant tout son sel. Somme toute, rien n'est plus fatigant qu'un officieux; mieux vaudrait, je crois, un butor.

CHAPITRE XII.

DES ACCIDENS CULINAIRES.

« Vous ne mangez pas, Monsieur.—Vrai-

ment, je n'ai garde; ne m'avez-vous pas annoncé un gigot de présalé? C'est mon mets de prédilection, et je me réserve pour son arrivée... » Le gigot arrive, et le monsieur qui vient d'avaler un verre de Madère pour lui faire meilleure fête, reste pétrifié à la première perception du fumet de ce rôti tant désiré. Le gigot est gâté, et renvoyé promptement à l'office. Que faire alors? se rejeter sur des entremets?... La friture des artichauts a brûlé, la crême est tournée, le Chambertin sent le bouchon.... Amphitryons, veillez sur votre chef! Convives, hâtez-vous de jouir! C'est une cruelle déception que les accidens culinaires.

RÈGLES,

APPLICATIONS, EXEMPLES.

*

Méditations

SUR LA VIE ANIMALE.

L'homme est un sublime alambic.

Les sensations, les actes, les passions, l'imagination, tout enfin dans l'admirable appareil que l'on nomme corps, concourt à un but unique, la digestion.

Bien fous donc ceux qui se pressent, s'agitent, se heurtent ici bas, et se croient autre chose qu'une heureuse plante, une passive machine. Créés que nous sommes pour vivre, la première condition de notre existence, boire et manger, nous trace tout le cercle de nos devoirs.

Ce serait un point curieux à éclaircir que celui de savoir si le lazarone ou le chien de chasse, qui repose voluptueusement étendu au soleil, n'est pas cent fois plus heureux que le Roi constitutionnel avec ses vingt-cinq millions de liste civile, ou le souverain

absolu, maître de la fortune et du sang de ses sujets.

Que l'on se donne de la peine comme un sonneur de cathédrale, ou que l'on passe son temps à se laisser vivre, au bout du compte, on servira toujours à composer quelque parcelle de la vaste couche de dernière formation.

Un homme qui passe pour avoir de l'esprit a sué sang et eau pour écrire un gros volume sur *l'art d'être heureux*. Depuis que l'Académie, pour le payer de toutes ses peines, l'a appelé dans son sein, il a reconnu la fausseté de son système, et goûte aujourd'hui en paix dans l'immortalisant fauteuil cet inaltérable repos qui est pour les Quarante le rire des dieux d'Homère.

Le plus sage est celui qui s'achemine nonchalamment vers le commun terme, recueillant le plus de plaisirs.

Si le plaisir n'est autre chose que la satisfaction d'un besoin naturel ou factice, l'égoïsme pourrait bien être la source la plus féconde de plaisirs; en effet, il crée

incessamment de nouveaux besoins et de nouvelles jouissances.

En examinant sous toutes les faces, sous toutes les formes et dans tous les aspects, l'homme qui ne s'occupe que de vivre, c'est-à-dire de dormir, boire et manger, on reconnaît que celui-là seul satisfait au vœu de la nature, et, partant, goûte le bonheur.

Il se lève rarement avant dix ou onze heures; il s'est couché la veille à pareille heure; mais ce serait lui faire injure que de croire qu'il ait *fait le tour du cadran*. Avant, comme après son sommeil, il se livre avec une joie intime et profonde à cette vaporeuse contemplation, effet du réveil comme de l'engourdissement des sens. Il met au nombre des plus douces ces heures mystiques où, sans rien élaborer avec peine, l'ame se promène sur mille projets, se joue avec une foule d'idées; alors, en effet, elle fuit aussitôt que le travail se fait sentir, elle prend des idées uniquement ce qu'elles ont de gracieux et de pur; rien ne

lui apparaît sans revêtir une forme, indistincte il est vrai, mais jolie, bizarre ou plaisante.

Dans ce demi-sommeil les idées manquent de netteté, on n'aperçoit rien clairement, chaque chose laisse à désirer, mais tout semble piquant, les plaisirs se montrent plus vifs, les jouissances plus violentes. On rêve encore les yeux ouverts.

Ainsi l'homme animal a toujours sur vingt-quatre heures dont se compose la journée, une moitié dont le charme ne peut être enlevé par aucune puissance. Pauvre ou riche, personne n'est privé de ce genre de félicité. Le malheur même n'aurait pas le pouvoir de ternir ce repos voluptueux, car, en cet état, la pensée n'est pas assez forte pour se souvenir du présent, elle est trop légère pour se charger du poids des maux. Qu'il serait à plaindre l'homme dont le réveil n'apporterait pas un sourire, un contentement!

Le temps de se lever emporte une heure ou deux. Heures douces, employées à mille

petits soins, qui, tous accomplis religieusement, et sans que la pensée s'égare sur autre chose que ce que l'on fait, sont parés d'une certaine grâce. Il y a telle précaution qui flatte l'amour-propre, telle petite manie qui égaie. Certes, si un homme rasé a des idées bien supérieures à celles d'un homme non rasé, il faut désespérer complètement de celui qui ne trouverait pas un charme pur à faire sa toilette. Ce serait un homme nul, sans esprit, sans délicatesse; un brutal.

Arrive cet acte important de la journée, le déjeuner. Sans efforts, parmi des plaisirs, on a atteint l'heure sainte de midi. Alors commence ce joli repas où l'appétit se déploie avec d'autant plus d'expansion qu'il a été comprimé pendant douze heures.

Quels pensers tristes pourraient assaillir une table fraîchement servie? La blancheur du linge, l'éclat des cristaux, le parfum des mets, la vivacité des fleurs, l'arôme du café, la fraîcheur du lieu, tout concourt à faire des deux heures du déjeuner un moment

d'ivresse et de bonheur où tout est oublié, où l'ame se concentre et s'épanche sur la table. A son horizon finissent toutes les pensées; c'est une mappe-monde où chaque pays est dignement représenté. C'est une féerie à laquelle ont présidé les plus sublimes intelligences, esprit, pouvoir, richesse.

Un sage consacre deux heures à l'œuvre de la digestion, et, pour la faciliter, une douce et gaie promenade lui prête son secours. Rien ne peut troubler un homme ainsi cuirassé. Jusque-là toutes ses facultés physiques ont joué le rôle que leur a assigné la bienfaisante nature.

De moroses censeurs, des politiques blafards, d'étiques économistes, diront-ils que l'homme animal n'a rien fait encore? Il y a tant de gens qui se donnent beaucoup de peine pour faire moins que rien! Lui, il a joui de lui-même, il s'est complu dans l'idée qu'il ne fait rien, et, partant, pas de mal. Il s'admire dans les mouvemens de ses muscles, le battement de ses artères; il vit enfin, il contemple, n'importe quoi, une fleur, une

gravure, un passant, l'eau qui coule. Il ne se fatigue en rien, il agit cependant; il ne perd pas son temps, car il gagne de l'appétit pour le dîner.

Aussi quelle vigueur, quelle énergie il déploie en présence d'une table bien servie! Comme il apprécie de bons vins, des amis! quels éclats de gaieté, quels chants joyeux! C'est ainsi qu'il s'achemine vers cet heureux coucher où il dormira avec le calme de l'enfance.

Déduisons les conséquences de ce thème fécond.

D'abord un tel homme est heureux.

Mais en considérant l'utilité seule, combien son système de sagesse ne présente-t-il pas d'avantages!

L'homme animal n'est pas dangereux pour l'État.

Il laisserait voler par les ministres la dernière des libertés publiques, pourvu qu'on lui laissât sa nappe et son lit.

Il n'a aucun chagrin. Il n'a pas le temps de penser à mal, car, dans ce détail, on a

passé sous silence une foule de soins, de petites choses de la vie, qui toutes apportent leur dose de bonheur.

La cour de Rome ne le verra jamais contraire à ses arrêts.

Il n'aura point de procès.

Il n'écrira pas contre notre sainte religion, ni contre aucune dynastie, quand même l'empereur de Maroc aurait fantaisie de gouverner la France.

Il ne conspirera point.

Il ne sera jamais le compétiteur de personne.

Exempt de respect humain, il n'exigera nul devoir des autres.

Rien ne lui est à charge, parce qu'il fuit à toutes jambes ce qui lui déplairait.

Il ne nuit à personne, a le cœur tranquille, l'esprit sain.

C'est l'enfant gâté de la nature.

Réflexions

SUR LES HUÎTRES.

Notre but n'est point ici d'examiner, avec M. Geoffroy Saint-Hilaire, si le testacé délicat qui forme sur nos tables l'introduction obligée de tout déjeuner d'importance, est effectivement muni d'un double organe respiratoire; nous ne voulons pas davantage essayer de prouver à l'aimable et savant M. Duviquet qu'il se trompe en affirmant que manger des huîtres est faire un vol au véritable appétit; notre mission est seulement d'éclairer les gastronomes dans la pratique de leurs jouissances; et nous croyons nécessaire de leur communiquer quelques réflexions que nous a suggérées une promenade à Etretat. Le moyen de s'occuper d'un autre sujet, sur cette côte renommée? En vain auriez-vous entrepris le voyage pour des affaires de grave intérêt, les huîtres seules

absorberont tout votre esprit, surtout si, comme le nôtre, il est déjà par nature fort enclin à ce genre de méditations.

De prétendus experts prononcent hardiment qu'on n'est pas *amateur* d'huîtres, si l'on y mêle du jus de citron; de prétendus savans ajoutent que cet usage est dangereux, parce que l'acide citrique agit sur la coquille et produit du citrate de chaux, ce qui ne manque pas de faire beaucoup d'effet dans une réunion dont les connaissances chimiques s'étendent jusqu'à savoir que le gaz hydrogène peut servir à l'éclairage des théâtres; de prétendus docteurs, enfin, soutiennent que les huîtres doivent être bannies du souper, et que rien n'est plus indigeste le soir.

D'abord, que veut dire *amateur d'huîtres?*... homme qui aime les huîtres, je crois. Eh! si je les aime avec du citron, cesserai-je pour cela de les aimer? Autant vaudrait soutenir que ce n'est pas aimer les œufs à la coque, qu'y mettre du sel. Nombre de gourmands fort recommandables couvrent

leurs huîtres de gros poivre, et tels, que je pourrais citer, en absorbent, ainsi accommodées, jusqu'à vingt-cinq douzaines. Certes, ils sont plus *amateurs* que ceux qui n'en mangent qu'une douzaine au naturel. Voilà pour les experts.

Aux chimistes maintenant. Si l'on pilait la coquille de l'huître, je concevrais que l'acide du citron pût attaquer le carbonate de chaux qui constitue la base de cette coquille, et il resterait à savoir jusqu'à quel point le citrate de chaux peut être plus dangereux que tous les autres sels de chaux qui chaque jour entrent dans notre estomac; mais cette coquille est recouverte d'une couche nacrée sur laquelle l'action de l'acide citrique est, dans ce cas, entièrement nulle; car, en exprimant le jus du citron sur cette couche, on n'observe aucune ébullition de gaz carbonique, et il y en aurait nécessairement une, si l'écaille était attaquée.

L'opinion de ceux qui voudraient exclure les huîtres du menu d'un souper n'est pas plus tolérable. Comment, en effet, un ali-

ment assez léger pour qu'on en mange des quantités énormes en préludant aux repas de la journée, deviendrait-il subitement lourd dès que le soleil a disparu? Crébillon fils en avalait cent douzaines avec une facilité stupéfiante. Baptiste cadet, qui naguère nous fit tant rire au Théâtre-Français, a, de nos jours, atteint la même supériorité, et ces grands maîtres n'ont jamais employé que le vin blanc comme moyen auxiliaire.

Gourmands, ne craignez rien! matin et soir, quand elles sont fraîches, les huîtres sont les meilleures troupes légères que vous puissiez mettre en avant pour engager le combat gastronomique; ayez soin toutefois de les arroser sans relâche d'un excellent vin blanc.

C'est à tort que le Chablis est presque seul en possession de les accompagner sur nos tables; ce vin disgracieux a usurpé une place dont le Montrachet, le Grave et même le Pouilly, sont bien autrement dignes. Mais le plus noble, le plus aimable collègue des huîtres, est sans contredit le vin du

Rhin : lorsqu'il est destiné à leur servir d'escorte, on doit le choisir de première qualité, ce qui, vu son prix, en restreint considérablement l'usage. Il n'est pas donné à tout le monde de s'en procurer de pareil à celui que possède M. Cahours, propriétaire de l'hôtel du Mail, et nous conseillons aux petites fortunes certains vins de l'Anjou dont on fait trop peu de cas. Beaucoup de gens d'ailleurs peuvent s'y laisser tromper ; les vins de la Moselle portent souvent une étiquette mensongère, et le Johannisberg leur sert parfois de parrain. Il faut pour acheter le vin du Rhin en toute sûreté, être gourmet aussi famé en matière de vins blancs, que notre ami M. Doumerc de Lacaze, dont le palais est infaillible *.

* Nous ne pouvons passer ici sous silence l'heureuse innovation que ce convive aimable vient d'introduire dans *la philosophie* du couvert. Certaines personnes préfèrent le vin mousseux de Champagne à celui qui ne l'est pas : elles ne boiront dorénavant le premier chez M. Doumerc que dans des verres de dix-huit pouces de hauteur,

Le potage au lait d'amandes est généralement d'usage après une forte consommation d'huîtres. Prévenons, en passant, les gastronomes qu'on ne le prépare convenablement qu'au Rocher de Cancale, et que partout ailleurs la modeste soupe à la crême est de beaucoup préférable.

dont la capacité favorise l'abondance de la mousse, sans offrir au palais une quantité rebutante de liquide réel. C'est avec plaisir que nous avons aperçu le modèle de ces *verres-géans* exposé parmi les produits de l'industrie; il s'en trouve encore quelques-uns chez le marchand de cristaux, galeries de l'Opéra.

Des Apéritifs.

Les apéritifs sont les plus puissans auxiliaires de la gastronomie. Grâce à leur secours, le gourmand peut se livrer sans crainte et presque sans discontinuité au doux penchant qui l'entraîne au plaisir. C'est à eux qu'il doit cette verve d'appétit, cette profondeur de dégustation, inappréciables vertus qui le rendent un objet d'admiration à la fois et d'envie.

On pourrait diviser les apéritifs en deux classes, les digestifs et les excitans; toutefois, comme le plus grand nombre réunit ces deux précieuses qualités, et que, d'ailleurs, une semblable distinction nous entraînerait dans quelque discussion purement chimique, nous nous contenterons ici de considérer les apéritifs dans leurs rapports avec l'ordre du service et les jouissances de la table.

Dans quelques contrées du Nord, en Allemagne surtout, on est dans l'usage, au moment de passer dans la salle à manger, d'offrir à chaque convive le *coup-d'avant*. Ce breuvage, dont la mission est de creuser l'estomac et de le provoquer à de grandes choses, consiste en un verre de wermouth ou de genièvre. Il doit être bu d'un seul trait, et l'on assure que les estomacs septentrionaux s'en trouvent fort bien. Mais cette méthode, que l'on a plusieurs fois tenté vainement d'introduire en France, entraîne avec elle de graves inconvéniens. Un spiritueux très-actif, projeté ainsi dans l'estomac au moment où celui-ci est déjà creusé et dans un état d'inaction, y produit nécessairement un effet brusque et dangereux, en ce qu'il resserre plutôt qu'il ne dilate cet aimable et délicat viscère. Un estomac rétardataire a quelquefois, il est vrai, besoin d'être stimulé par avance, comme ces danseuses d'opéra qui font des battemens dans la coulisse en attendant le coup d'archet, signal de leur entrée; mais alors un bouillon

confortant suffit; encore doit-il être bu avec une extrême lenteur.

Dans un repas bien entendu, tous les hors-d'œuvre doivent être apéritifs : cet ordre de service dont on apprécie du premier coup-d'œil l'utilité, ne nuit en rien à l'élégance, et l'amphitryon habile trouve des ressources plus que suffisantes dans une catégorie où se rangent tous les fruits ou graines confits au vinaigre, les huîtres marinées, les sardines, les olives farcies, les anchois, les figues, les betteraves, etc.

Les hors-d'œuvre apéritifs ont d'ailleurs cela de particulier, qu'ils se prêtent à tous les caprices du convive et se mangent avec toute espèce de mets, tandis que les hors-d'œuvre simples, tels que les petits pâtés, les artichauts à la poivrade, etc., ne méritent qu'un instant d'attention, et occupent ensuite sur la table une place parasite jusqu'au troisième service.

Les apéritifs plaisent et conviennent à tout le monde. Les estomacs vigoureux s'en font

d'utiles auxiliaires : les petits mangeurs se forment, grâce à leur emploi, un appétit décent ; les jolies femmes qui ont un goût d'instinct pour tout ce qui est relevé, accordent une faveur marquée aux fruits confits et aux hachards ; les plus coquettes s'adressent à tout moment aux coquilles pleines d'olives ou de petits cornichons, et profitent de l'occasion pour faire remarquer l'élégance de leur bras et la blancheur de leur main.

Dans la classe des apéritifs il faut ranger aussi les épices dont le cuisinier emprunte de si stimulantes ressources, la moutarde digestive de Lemaoût, le coup du milieu, qui, élève de Basile, arrange en faveur du troisième service le proverbe *un clou chasse l'autre ;* les vins de l'Anjou, de Bar, de Madère, du Rhin, de Champagne ; les bons fruits aqueux, le café, les liqueurs sèches et le thé.

Avec de tels élémens digestifs et apéritifs, le gourmand ne peut jamais être pris sans vert. Quand même il sortirait d'un déjeuner

d'académicien postulant, il sera toujours en état de répondre à une provocation digne de sa colère.

Du Déjeuner.

La cuisine, comme la comédie, avec laquelle elle a plus d'un point de rapport, doit se conformer aux règles d'Aristote, et la journée du Gourmand, qui n'est autre chose qu'un vaste repas, doit avoir son exposition, son nœud, son dénouement; aussi se divise-t-elle en trois actes : le déjeuner, le dîner, le souper.

Le déjeuner, comme toute exposition, doit être simple, naturel, élégant. Il faut qu'il plaise et satisfasse, mais sans nuire toutefois à l'intérêt plus puissant que l'on ménage pour le grand acte du dîner.

Le déjeuner en général se prend en petit comité, en famille, ou avec quelques amis intimes. C'est un repas sans conséquence qu'un homme qui veut cacher sa fortune, un célibataire, un gourmet sans prétention,

peut donner sans scandaliser ses voisins, et sans faire jaser ses voisines. Comme les femmes en sont ordinairement exclues, comme l'heure donne à l'exercice des mâchoires une plus grande latitude, comme enfin l'appétit vierge du matin est le plus vif et le moins dangereux à satisfaire, le plaisir et la trituration sont l'objet principal de ces aimables rassemblemens; on réserve pour le dîner les invitations d'apparat. D'appétisans hors-d'œuvre, les rognons, les côtelettes de pré-salé, les membres de volaille en papillotte, quelques pièces froides, un pâté de gibier et des fruits de la saison, composent un repas substantiel et léger dont les huîtres sont l'exorde naturel. On peut le terminer par quelques jattes d'un punch ami de l'estomac; mais la péroraison obligée est toujours le café à l'eau, suivi de la liqueur, sa compagne inséparable *.

* Cette aimable et classique recommandation fera venir l'eau à la bouche à tous les gourmets de café : elle sera approuvée surtout de notre ami

Mais peu de personnes, à Paris, ont une maison montée, et le vif appétit du matin, ainsi que le soleil, luit pour tout le monde. Aussi voit-on avant midi les brillans salons du café de Choiseul, de Desmares, de Tortoni, se remplir d'impatiens consommateurs. Le bifteck, le filet, la côtelette de présalé, le pâté au jus, la mayonnaise, le poulet sauté, sont dévorés avant que le canon du Palais-Royal ou la cloche de la Bourse aient donné le signal de l'activité à la foule satisfaite des gourmands.

Comme c'est le propre de l'esprit humain de médire des plus belles choses, on a osé attaquer la généreuse, la philantropique institution du déjeuner à la fourchette. Des estomacs chagrins, d'étiques docteurs *, des

M. Abel Hugo, qui prend après chaque repas son café sans sucre, dans une tasse qui servirait au besoin de soupière à dix personnes. Mais elle va faire dresser les cheveux sur la tête au joyeux M. Romieu, le seul gourmet connu qui ne boive jamais ni café ni liqueurs.

* C'est avec douleur que nous nous trouvons

littérateurs affamés, ont répété des blasphèmes renouvelés des temps de barbarie. Une nourriture substantielle, disent ces jansénistes de la cuisine, paralyse l'imagination, donne de la pesanteur aux sens, offusque l'esprit.

Ils sont bien plutôt le résultat de la diète, ces funestes effets que vous signalez à contre-sens; c'est la diète qui ralentit le cours du sang, alourdit les idées généreuses, éteint les nobles facultés. Certes, aujourd'hui que l'on dîne à six heures, il est urgent, indispensable de se bien lester l'estomac. L'homme qui a substantiellement

forcés d'attaquer ici le respectable corps des médecins. Nulle autre classe de la société ne peut s'enorgueillir d'un aussi grand nombre de gourmands; mais il n'y a pas de règles sans exceptions, et M. Alibert, dont les excellens déjeuners du dimanche ont acquis une si juste célébrité, ne peut, non plus que mille autres médecins gastronomes, faire trouver grâce près de nous à ceux de ses confrères qui se montrent chaque jour fanatiques adeptes de l'école de Sangrado.

déjeuné vaut dix buveurs de thé ou de café. Il a plus de vitesse, d'activité, d'énergie; ses perceptions sont plus nettes, plus audacieuses; et tel agioteur qu'un seul coup de bourse a enrichi, n'a dû sa fortune qu'à sa hardiesse, et sa hardiesse qu'à son déjeuner.

Il est cependant des estomacs fort honorables, mais timides ou paresseux, qu'un véritable déjeuner effraie. Habitués qu'ils sont à une nourriture mesquine dont l'économie entière souffre et pâtit, il serait imprudent de brusquer auprès d'eux la transition; mais rien en gastronomie n'est plus facile que de réformer une vicieuse habitude; et le régime que nous allons recommander pour rendre à ces pauvres estomacs leur vigueur native, est aussi doux dans sa pratique, que brillant dans ses résultats.

Il leur faut d'abord renoncer à l'emploi des liqueurs fraîches qui débilitent; du café dont l'usage entraîne les plus graves inconvéniens (chez les femmes surtout); du thé beaucoup trop excitant; on les remplacera

par le chocolat, aliment qui sous un mince volume présente une nourriture à la fois agréable, légère, tonique et substantielle *.

Au bout de quelques semaines, on quittera le chocolat pour une cuisse de chapon de la marmite perpétuelle; plus tard on se permettra la tranche de l'énorme pâté de dinde piqué de jambon; on passera ensuite à la côtelette; et, par degrés, on parviendra insensiblement, à l'aide des gelées savantes, des anchoix de Maille, des hachards, des huîtres marinées, de la moutarde celtique de Lemaoût **, à se former un vaste appétit

* Le chocolat est un excellent aliment, mais il faut apporter un soin sévère dans le choix de celui qu'on emploie. Un véritable amateur ne doit se le procurer qu'à l'établissement de M. Masson, rue de Richelieu, nº 40. C'est à cet estimable fabricant que nous devons l'iuvention du moulage en chocolat et de toutes les jolies imitations de fruits, bustes, vases, etc., qui flattent l'œil autant que le palais. Le Vaudeville a déjà célébré la fameuse *Bourse* en chocolat que M. Masson vient d'exposer cette année parmi les produits de l'industrie française.

** La *moutarde celtique* de M. Lemaoût, phar-

et un excellent estomac. Nous avons plus d'une fois eu l'occasion d'expérimenter cette méthode ; toujours de prodigieux résultats en ont démontré la puissance. Espérons qu'elle fera de nombreux adeptes qui, pleins de reconnaissance, béniront notre nom et le couronneront d'heureux souhaits dans leurs joyeux toast.

macien à Saint-Brieuc, est la meilleure qui se fabrique en Europe. Nul apéritif ne doit lui être préféré, et ses qualités digestives sont inappréciables. M. Lemaoût, aussi bon poète que robuste gourmand et habile chimiste, a chanté lui-même dans un petit poëme fort spirituel son invention, qui lui a valu plusieurs médailles d'encouragement à diverses expositions. Nous recommandons spécialement à nos lecteurs la moutarde Lemaoût. Elle l'emporte de beaucoup, pour la délicatesse, sur celles de Maille, Bordin, etc.; elle a d'ailleurs sur elles l'avantage de ne contenir aucune substance étrangère, et de conserver son goût original et naturel. Le dépôt est à Paris, chez Corcelet.

Du Dîner.

Monsieur est servi ! A ces mots, la figure de chaque convive s'épanouit ; on se lève presque en tumulte, et l'on s'avance joyeusement vers la salle à manger dont les deux battans se referment aussitôt que chacun a pris place.

Les premiers momens du dîner sont toujours silencieux. Ce serait une faute, au premier service, qu'ouvrir la bouche inutilement. L'amphitryon, muet comme un frère de la Trape, sert le potage tout brûlant et fait circuler les tranches de bœuf noires et entrelardées. Le convive alors doit redoubler d'attention ; il lui importe d'être tout entier à son affaire.

Les entrées en effet sont la partie la plus intéressante peut-être, et certes la plus savante d'un dîner. Elles sont toujours nom-

breuses, chacune cependant veut impérieusement être mangée à son point, et le gourmand se reprocherait d'en laisser pâtir une seule. Il faut donc faire d'abord politesse aux plus pressées, aux quenelles, aux sautés, aux suprêmes, aux côtelettes, aux salmis, aux émineés aux truffes; on s'adressera ensuite aux entrées de poissons, aux compotes, aux pâtés au Malaga, et celles-là ne doivent perdre rien pour avoir attendu; les relevés de potages, sorte de rôti bâtard, qu'une sauce digestive et stimulante fait seule reconnaître, mériteront une appréciation toute particulière; et le soin que l'on aura pris d'arroser de fréquentes libations d'un excellent Bourgogne et de Champagne frappé ce premier service, disposera convenablement l'estomac à faire fête au second.

Le rôti fait alors son entrée triomphale. Son escorte se compose d'envoyés recommandables du pays Bordelais et de la Haute-Bourgogne. L'amphitryon s'arme du grand couteau, ou le confie à des mains habiles et probes; les valets fatiguent les

salades que quelque jolie dame a assaisonnées de ses blanches mains, et de larges coquilles de porcelaine remplies d'olives picholines, circulent autour de la table.

La salle à manger présente alors le spectacle le plus touchant. Les convives sont devenus de vrais amis; chacun est prévenant avec son voisin, galant avec sa voisine; c'est le moment des demi-confidences, des réconciliations; tout le monde a de la bienveillance, de la gaieté, de l'esprit après le second verre de Richebourg.

Un entr'acte plein de charme sépare le second et le troisième service; un vaste bol de cristal occupe alors le centre de la table, et bientôt les verres qui l'entourent sont remplis d'un punch glacé au rum ou au kirsch, coup du milieu sans égal. Une *cave* garnie de flacons de Madère, de rum, d'eau-de-vie même, est mise à la discrétion des amateurs d'un coup du milieu moins recherché, et atteste la tolérance de l'amphitryon qui sacrifie ainsi aux routinières doctrines.

Après que le coup du milieu a donné une nouvelle vigueur à l'appétit, le troisième service est certain de paraître avec honneur; un immense pâté de Chartres, de Périgueux ou de Stasbourg, autour duquel se groupent des entremets variés à l'infini, en est la base fondamentale; les pâtisseries légères, les crêmes, les gelées tremblotantes, garnissent les extrémités de la table.

Le troisième service est le triomphe du cuisinier; c'est dans l'art de composer les entremets que l'artiste habile peut se montrer tout entier. Là, les élémens sont nuls; quelques légumes, des pâtes, des fruits, du sucre, voilà toutes ses ressources, et la tâche qu'il a à accomplir est d'autant plus difficile, qu'il parle à des palais blasés par des sensations antérieures, à des estomacs rassasiés. Aussi est-ce à l'entremets que l'on juge un dîner. C'est à ce moment que l'on apprécie toute la coquetterie de la cuisine; et si l'artiste habile a su graduer la saveur de ses mets d'après les bases que l'on peut appeler la métaphysique de l'appétit, il a ré-

servé encore plus d'un plaisir à la gourmandise.

Il y a en effet trois sortes d'appétit : celui que l'on éprouve à jeun, appétit brutal, facile à décevoir, qui ressemble au premier amour, au désir brûlant d'un jeune homme novice ; l'appétit du second service, moins impatient, mais non moins vif, que l'on peut comparer à l'appétit conjugal ; le dernier appétit enfin, qui a besoin d'être excité pour donner des plaisirs factices, il est vrai, mais encore délicats pour qui sait les goûter, et qui a quelque rapport avec les feux du libertinage.

Mais cette alliance heureuse de la connaissance profonde du cœur humain et de la cuisine est bien rare. Le cuisinier vulgaire, substantiel au premier service, brillant au second, voit sa gloire échouer devant un plat de cardes à la moelle ou une charlotte à la chipolata.

Le dessert est le dénouement du dîner. Il doit attirer toute l'attention de l'amphitryon. Ce n'est pas chose facile que de

bien ordonner un dessert. Là, en effet, il faut flatter à la fois la vue, l'odorat, le goût. Le luxe, l'élégance, la grâce, y doivent prêter leurs secours à la gourmandise; la prodigalité devient de l'ordre, la profusion une nécessité.

D'élégantes pyramides de superbes fruits, les fromages les plus recherchés, les crêmes fouettées, la légère pâtisserie de petit-four, les gâteaux montés, le pastillage bigarré, les conserves, les salades de fruits; tout ce que la mode, la saison, l'occasion, l'originalité, permettent d'offrir, doit couvrir la table.

Au dessert, le maître de la maison perd tous ses droits. Chacun fourrage à sa guise, les enfans même ont voix délibérative : l'anarchie succède à l'ordre. Mais aussi la gaieté, le rire, les joyeux couplets, le Champagne jaillissent à la fois, et la salle à manger prend un aspect de joie, un air de plaisir et de fête.

C'est ici le lieu d'établir une distinction importante. A l'heure du dîner, le genre

humain se trouve divisé en deux grandes classes : les gens qui ont faim et les gens qui n'ont pas faim. J'en sais quelques-uns qui, dans ce dernier cas, prennent tout simplement leur parti, et ne dînent point; erreur, faute, je dirai même scandale. Les auteurs du *Code Gourmand* n'ont peut-être jamais mieux dîné que lorsqu'ils n'avaient pas faim, et un de leurs amis, gastronome raffiné, se désole dès qu'il sent vers six heures la plus légère pointe d'appétit. Le comte de Charolais, revenant de la chasse, après une course des plus pénibles, entra dans l'un de ses châteaux dont le jardinier se trouvait seul habitant. Le comte avait faim, et des haricots s'offraient seuls au soulagement de son estomac affaibli. Le jardinier eut beau protester de son ignorance culinaire, force lui fut d'assaisonner ce mets unique avec du beurre salé. Jamais Carême, Lointier, Méot, Ude, n'eurent dans leur beau temps un succès pareil à celui qui vint inopinément couronner l'œuvre de ce chef impromptu. Ravi d'admiration, le comte de Charolais invite

le lendemain nombreuse compagnie, et promet à chacun une jouissance nouvelle. Le jardinier est installé devant les fourneaux aux yeux surpris des marmitons jaloux : le plat tant désiré paraît enfin sur la table.... Vain espoir, toutes les bouches grimacent avec dédain, les assiettes restent couvertes, et l'amphitryon stupéfait effleure à peine lui-même une demi-cuillerée de son ambroisie de la veille! Mais la veille, il avait faim....

Les gargotiers du faubourg Saint-Jacques peuvent marcher de front avec les cuisiniers du boulevard Italien, pour l'homme qui n'a qu'un besoin à satisfaire ; le palais indifférent n'est dupe d'aucune erreur. Semblable à ces coquettes dédaigneuses qui analysent jusqu'au coup-d'œil d'un soupirant, il percevra jusqu'au plus mince grain de poivre de Cayenne ; c'est dans l'excès de la délicatesse qu'il puisera quelque émotion. Le chef habile en profite alors avec art : il ne laisse pas s'éteindre un sentiment passager, il le réchauffe, le stimule : le coulis d'écrevisses a

commencé son triomphe, la purée de gibier le complète, et le convive surpris quitte la table avec un appétit nouveau, présage heureux du souper qu'il médite. Son voisin qui avait faim *a mangé;* lui qui n'avait pas faim, il *a dîné.*

Eloge du Souper.

La durée des séances législatives et l'accumulation des affaires dans les bureaux ministériels, ont depuis vingt-cinq ans reculé l'heure du dîner. Nous y avons gagné des budgets énormes et nous y avons perdu les soupers; il n'y a pas là compensation.

Qu'est-il devenu ce temps heureux où, sans projets, sans inquiétudes, des convives aimables égayaient les heures si longues de la nuit par le récit des aventures piquantes de la journée, et ne voyaient le plaisir des banquets troublé par l'exigence d'aucun rendez-vous important! Hélas, c'est mon imagination seule qui m'inspire ces regrets; car je n'ai pas connu cette douce époque d'insouciance dont l'illusion vient encore parfois me charmer, avec quelques gais ca-

marades. Faites-la donc renaître, ô vous qui cherchez à jeter des fleurs sur la vie! Chaque soir, une brusque transition vous fait passer de l'idéal au positif; encore étourdis du fracas des salons ou des émotions du spectacle, vous tombez dans la solitude, et les sombres réflexions de la nuit viennent avant le sommeil vous retracer les petites misères de notre existence.

Tandis que vos yeux à demi fermés parcourent tristement les colonnes de la *Gazette*, la salle à manger de votre voisin retentit de refrains bruyans répétés au milieu du choc des verres; la flamme des bougies se multiplie dans les facettes brillantes des cristaux qui ornent la table; le piano résonne sous les doigts d'une femme charmante; le Champagne s'élève en gerbes jusqu'au plafond, et c'est avec les idées riantes qu'il inspire, que chacun regagnera sa demeure. Mettez donc au feu votre journal, rhabillez-vous au plus vite, allez arracher de leur lit quelques amis qui vous en sauront gré, et courez au

Palais-Royal, chez Châtelain, qui, d'un air satisfait, rallumera pour vous ses fourneaux.

Un souper doit être léger : c'est un repas consacré plutôt au plaisir qu'à l'appétit, et qui sert en quelque sorte de clôture à la journée d'un épicurien. Exceptons-en toutefois les soupers de bal, dans lesquels l'exercice et la veillée réclament impérieusement des morceaux substantiels. Chez un restaurateur, prenez des rôtis froids, du poisson et surtout point de vins capiteux; le Bordeaux et l'Aï sont les seuls qui puissent vous procurer une digestion facile et un sommeil agréable. Chez vous, ayez soin, autant que possible, de préparer d'avance les mets de la saison; les primeurs en tout genre conviennent spécialement au souper, à cause de la finesse et de la fraîcheur de leurs sucs. Exercez-vous à la connaissance très-utile de cette partie de la science, et si vous n'avez que peu de notions à ce sujet, consultez fréquemment l'aimable et célèbre M. Picard, dont l'érudition est profonde.

Je ne sais personne de nos jours, qui soit capable d'enlever à l'auteur de la *Petite Ville*, le sceptre de la *primeur* pas plus que celui de la comédie.

Avec ces élémens, le souper n'offre aucun des dangers dont on menace les estomacs crédules; si surtout les femmes y jouent le rôle principal, qui là, plus qu'ailleurs, leur appartient de droit, soyez sans inquiétudes : l'esprit et la gaieté n'eurent jamais de conséquences fâcheuses. L'expansion aura remplacé l'égoïsme; les chagrins du jour se seront dissipés au bruit des toasts; vous rentrerez en fredonnant, et une nuit délicieuse vous ramènera doucement au matin. N'écoutez pas les conseillers timides qui chercheraient à vous effrayer sur votre santé; nos pères soupaient chaque soir : ils ne s'en portaient pas plus mal, et c'est aux suites d'un souper que chacun de nous doit la vie.

Honneur à Grimod de la Reynière qui le premier a appelé à grands cris le rétablissement de cet antique usage! Profes-

seur émérite, ta voix n'a cessé jusqu'ici de conserver dans nos cœurs la tradition des soupers d'autrefois! disciples zélés, nous continuerons de proclamer tes principes! Aujourd'hui que l'on reconstruit si rapidement l'édifice de l'ancien régime, espérons qu'on n'en oubliera pas la plus aimable partie : une loi sur les soupers rattacherait quelques gourmands au ministère, qui ne compte jusqu'à ce jour que des gloutons sous ses drapeaux!

Du Repas de Chasseur.

Notre tâche nous semblerait incomplète, si dans quelque situation de la vie qu'il se trouvât, un vrai gourmand n'avait toujours la ressource de nos conseils pour l'aider, dans les cas difficiles, à tirer le meilleur parti possible des élémens culinaires que les circonstances lui offriraient avec parcimonie. A quelle triste sobriété, par exemple, est exposé quelquefois le chasseur, dont cette vertu n'est pas généralement le caractère distinctif! La lassitude et la nuit sont ses seuls guides dans le choix de l'asile où s'arrêtera la gloire de sa journée, et Dieu sait comme souvent son étoile le dirige! Après avoir, pendant douze heures, gravi des montagnes, traversé des marais, émoussé les épines de toutes les landes du voisinage, combien il est dur d'arriver, ac-

cablé de fatigue et de faim, dans une hutte enfumée dont le misérable office n'offre aux vastes besoins de l'estomac que du pain noir et des oignons crus?... La fortune, il est vrai, ne traite pas toujours aussi inhumainement le chasseur; une table somptueuse l'attend parfois au retour, dans un opulent château, et le son voisin du cor donne à l'état-major de la cuisine le signal d'une activité nouvelle. C'est alors que se déploient dans tout leur grandiose ces soifs immenses, ces appétits gigantesques dont nul apéritif connu ne peut fournir ailleurs de contrefaçons; chaque convive devient un nouveau tonneau des Danaïdes, que l'amphitryon doit désespérer d'emplir avant que le sommeil ait fait trève aux longs récits des actions brillantes dont chaque chien a été le héros, et aux libations copieuses qui se succèdent en l'honneur des hauts faits de la meute.

Ce n'est pas à ces aristocrates de la chasse que nous adressons des avis; leur dîner ne diffère des banquets ordinaires que par

l'énergie des facultés qui s'y développent. Nous écrivons pour les chasseurs plus modestes qui traitent à l'improviste leurs compagnons de fatigue, et n'ont eu que leur fusil pour faire les apprêts du festin. Ici, j'entends plus d'un critique m'arrêter d'avance et invoquer l'antique adage qui interdit le gibier aux chasseurs : hélas! ce n'est pas le seul préjugé que nous ait légué le bon vieux temps; mais c'est un des plus dangereux sans doute, puisqu'il enlève une douce jouissance à la classe qui en est la plus digne.

Combien de jeunes gens se croient tenus de refuser une tranche embaumée de chevreuil, pour ne pas déroger à leur qualité récente de chasseurs! Insensés, écoutez la voix de la nature, plus touchante et plus vraie que celle de la froide étiquette.... Ce lièvre que vous avez poursuivi avec tant d'ardeur, vous inspirait secrètement un autre désir que celui du carnage; quand votre cœur a palpité à l'aspect de votre épagneul en arrêt, c'est le senti-

ment du salmis qui vous a fait ajuster ces bécasses, et vainement en abattant ces timides lapereaux, vous avez repoussé l'idée de la gibelotte.... Dussions-nous être martyrs de notre sainte cause, proclamons-la donc enfin cette vérité trop long-temps méconnue : « Le chasseur doit manger du » gibier, et son repas doit être le but et » l'excuse de sa passion favorite. »

Cela posé, un lièvre sort de la carnassière, et les seuls accessoires qu'on trouve à la campagne se groupent autour de lui : du lait, des œufs, des légumes, du lard; rien de plus. Il faut dîner.... Heureux alors les amis affamés, s'ils comptent dans leurs rangs un praticien habile qui échange aussitôt les guêtres de peau contre le tablier de cuisine, la casquette contre le bonnet de coton ! Heureux surtout si cet ange sauveur joint au courage culinaire de M. Et. Béquet, la prudente lenteur de ce Fabius gastronome ! Combien de fois l'avons-nous vu dans les plaines du Val-de-Loire, dans les sables de la Sologne, retrouver après

une longue battue, le sang-froid et la précision qui le signalaient dans la capitale, lorsque tour à tour convive aimable et cuisinier profond, il relevait par son esprit et ses ragoûts l'éclat des dîners de M. Scribe!

Bientôt le lièvre sera coupé en deux parties : le devant vous offrira d'abord un potage fortifiant et parfumé; passant ensuite de la marmite au fourneau, il apparaîtra sous la forme d'un savoureux civet; tandis que le râble, piqué de part en part, tournera majestueusement à la broche. Une omelette au sang complétera le service, et quelle que soit la finesse de votre palais, le vin du crû vous semblera du nectar. Une pièce de gibier peut faire ainsi les frais de la table; à plus forte raison dîne-t-on bien lorsqu'on a fait voler quelques plumes : la perdrix ou la bécasse fourniront un salmis qui jamais ne peut être de trop. Vos convives éprouveront les effets de la fatigue : plus d'un chasseur s'endort au dessert; si alors votre caveau renferme quelques bouteilles de Champagne, l'heure est venue de les faire

vider. Chacun se réveillera pour un moment. Mais ce sera la dernière lueur d'une bougie; dans peu d'instans vous trouverez au lit ce sommeil de plomb dont les chasseurs goûtent seuls les délices. Bonsoir *.

* Nous recommandons aux chasseurs vraiment dignes de ce titre une excursion dans les Alpes ou dans les Pyrénées ; c'est un pèlerinage qui ne leur est pas moins nécessaire que celui de la Mecque ne l'est aux bons Musulmans. Ils y rencontreront le *chamois*, dont une seule côtelette vaut les frais du voyage. Plus onctueux, plus délicat que le chevreuil, cet habitant des glaciers n'est pas assez connu des gourmands de la France, et ceux qui voudraient en faire usage devront envoyer un cuisinier en apprentissage à l'auberge du Simplon, où les filets de chamois sont apprêtés avec un art exquis.

De la Partie fine.

La gourmandise ne messied pas aux femmes. N'allons pas cependant donner à ce principe une extension qui entraînerait des abus ; l'érudition en gastronomie ne leur va pas mieux qu'en littérature, et elles doivent éviter d'aussi loin lé pédantisme à table qu'au salon. J'aime à voir une jolie femme déguster un vin délicat, et une maîtresse tant soit peu gourmande est presque sûre de ma fidélité. Mais quels soins, quelle attention il faut porter dans la composition des repas qu'on lui donne ! que d'écueils à éviter ! que de conditions à remplir ! La conduire chez un restaurateur... Il n'y faut pas penser : le garçon qui vous sert se fait un jeu malin d'entendre la sonnette que l'on n'a point touchée; pas de conversation possible.... qui sait si le mari

n'occupe pas le cabinet voisin? L'entrée et la sortie présentent des difficultés sans nombre, et le voile peut à peine rassurer contre l'indiscrétion des curieux. C'est donc chez soi qu'il faut traiter sa maîtresse : là seulement on est sans inquiétude, là seulement le temps vous appartient tout entier. — Mais si je suis marié? — Louez un appartement!... Je ne m'occupe pas de votre bourse; il s'agit de vos plaisirs.

Or donc, nous sommes en hiver : un bon feu vous attend, et le *Café de Paris* a reçu vos ordres dès le matin. Madame arrive et trouve un élégant couvert tout dressé. Point de domestique pour vous servir : les plats ont été disposés auprès du garde-feu, et le plus profond mystère vous entoure. Gardez-vous, à moins d'une demande expresse, de mettre sur la table un autre vin que le Champagne! C'est celui des dames et surtout des amans. Il donne plus d'élan à la gaieté, plus de vivacité à l'esprit, il excite même à la tendresse : après dîner vous m'en direz des nouvelles.

Votre repas doit être tout friand ; le massif aloyau, le pesant rosbif, le vulgaire beafsteek n'oseraient pas s'y présenter. Des huîtres d'Ostende, un potage à la bisque d'écrevisses, des côtelettes d'agneau, des laitances de carpe, un perdreau ou deux cailles, des cardons à la moelle, une charlotte russe ou deux plombières, forment un menu distingué. Des truffes, le plus possible !... Elles ne gâtent jamais rien. Des couverts de rechange doivent être préparés sur une servante à côté de vous ; en un mot, rien de ce qui peut rendre un repas commode et de bon goût ne doit être oublié.

Le difficile est de varier habilement ces petites séances dans lesquelles la gastronomie n'est qu'un prétexte et doit avoir l'air d'être traitée sans façon. Il faut pour y réussir posséder le tact et l'expérience du spirituel auteur du *Jeune Mari* qui entend la partie fine autant qu'homme du monde, et que nous pouvons citer hardiment comme passé-maître en cette importante matière.

On ne doit offrir à une jolie femme que du Champagne excellent; se fier en aveugle au restaurateur qui a préparé le dîner serait presque toujours une faute. Ayez-en quelques paniers chez vous, et si jusqu'alors vous avez omis dans vos emplettes cette importante partie de tout mobilier confortable, écrivez vite à M. Gérard, à Mareuil-sur-Aï: celui qu'il vous enverra est aussi supérieur dans son espèce que le Clos-Vougeot blanc si exquis du libraire Ladvocat. Après dîner, le marasquin ou les gouttes de Malte sont absolument de rigueur.

Dans la belle saison, la partie fine est si facile que nos conseils seraient superflus. Qui ne sait en effet qu'on ne doit jamais en essayer une le dimanche?... Qu'il est impossible de mener une jolie femme à Sceaux les jours de bal?... Qu'il faut éviter les traiteurs renommés de la banlieue?... Si vous n'avez pas de campagne, ayez du goût.

La partie carrée qui ne plaît pas à tout le monde, mais qui pourtant a parfois son

charme, demande quelques modifications aux conseils que nous venons de donner.

Le choix du menu devient d'abord moins restreint, puisqu'on peut laisser aux deux dames le soin de prendre ce qui leur plaît, sans que cela influe sur le goût particulier des deux hommes. Ils peuvent donc se livrer sans contrainte aux exigences de leur appétit, et le ton plaisant devant seul présider au repas, ces messieurs peuvent s'appliquer à de fréquentes libations que la gaieté rend toujours excusables. Posons en principe qu'il est absolument défendu de parler d'amour dans une partie carrée; elle perdrait par-là tout son piquant; elle deviendrait gauche, lourde, commune, et celui qui en donnerait le signal pourrait placer son ami dans une position gênante. Rien que de la folie, des éclats de rire, et de l'esprit si l'on peut. Pas plus de bouderie que de sentiment; quand les deux couples se séparent, liberté entière : tout se retrouve.

Des Repas de Corps.

Quand j'étais à l'École Polytechnique, j'ai souvent eu l'occasion d'assister à des repas de corps, et je me souviens parfaitement qu'ils étaient toujours détestables. Désordre dans le service, profusion dans les mets, multiplicité de mauvais vins, cohue au dessert, tels en étaient les élémens inévitables. Ces défauts se feront toujours remarquer dans les réunions de ce genre, tant que les convives n'auront pas le soin de suivre la marche que nous allons indiquer et dont une longue expérience nous a révélé le besoin.

Avant toutes choses, un président. Ses décisions seront sans appel, sa volonté toute-puissante ; le despotisme est ici de rigueur : ses effets ne peuvent être cruels, puisque le despote est électif et que son trône dis-

paraît avec la nappe. Le choix tombera naturellement sur un gourmand habile, et si par hasard la liste ne se composait que de novices, ils feraient sagement d'inviter quelque grande réputation étrangère à leur corps, et de lui confier, pour le jour du banquet, les intérêts de leurs estomacs. Le président élu devra se transporter, une semaine à l'avance, chez le restaurateur indiqué, pour y poser avec lui les premières bases du menu, et lui ôter tout prétexte de négligence. Une seconde visite est nécessaire pour entrer dans les petits détails du service, déguster les vins et régler définitivement le prix de la carte. Le jour venu, le président assisté d'un convive arrivera une heure avant les autres et surveillera les préparatifs. Il calculera savamment les places d'après les intimités reconnues, et le nombre des bouteilles de chaque espèce d'après les capacités de ses mandataires. Flanqué des découpeurs les plus experts, il s'asseoira alors à table où son pouvoir moral devra s'exercer tout entier. A lui seul ap-

partient le commandement des grandes manœuvres : un garçon, à poste fixe derrière sa chaise, un autre debout en face de lui, recueilleront ses paroles et ses signes pour les transmettre aux aides-de-camp du chef d'office. Tandis que sans bruit, sans efforts, la vaste machine du dîner est mise en mouvement, la gaieté règne, les bons mots se succèdent, les assiettes se couvrent comme par enchantement de morceaux variés, les verres semblent se remplir d'eux-mêmes des vins les plus savoureux, et les convives ne s'aperçoivent que d'une chose, c'est qu'ils dînent à merveille, qu'ils boivent sec et qu'ils s'amusent franchement. Mais qu'aucun importun ne vienne troubler cet ordre admirable par un conseil ou une question! Si tout n'a pas été prévu pour réprimer unanimement son audace, c'en est fait du repas, c'en est fait du plaisir; les voisins vont renchérir sur la bévue : l'un demandera du Champagne au rôti, l'autre de l'eau de Seltz au dessert; celui-ci entonnera une chanson politique, celui-là, plus dan-

gereux que tous les autres ensemble, proposera une souscription spontanée; les cris, le tapage, les discussions, les toasts amèneront une ivresse générale, et l'on vous apportera du Mâcon que vous prendrez hardiment pour la continuation du Chambertin que vous venez de boire. Haro donc sur le premier qui se mêlera du service!

L'argent aura été remis la veille au président, qui seul paiera la dépense; rien n'attriste la fin du repas comme ce qu'on est convenu d'appeler le quart-d'heure de Rabelais. Qu'il n'en soit donc aucunement question; si les libéralités d'usage et un excédant imprévu de consommation ont outrepassé le budget, le président doit combler de ses propres fonds le déficit, sans en parler à personne, et attendre le lendemain pour réclamer la quôte-part de chacun.

Officiers, étudians, comédiens, corporations de tous les genres!... vous voilà prévenus sur ce que vous avez à faire pour que vos repas de corps soient tolérables.... Gourmands, gens d'esprit, hommes aimables,

qui vous trouvez dans ces diverses eatégories, il nous reste un conseil à vous donner, et celui là est le plus important de tous : N'allez jamais aux repas de corps.

Considérations

SUR LA GASTRONOMIE EN PROVINCE ET A L'ÉTRANGER.

En vain Paris tente de tout envahir, de tout centraliser : il est un point sur lequel la province ne consentira jamais à lui céder la palme : c'est la gastronomie.

La grande, l'unique affaire, lorsque l'on est à table, c'est de manger bien, beaucoup et long-temps ; or la province peut dire avec orgueil que c'est chez elle presqu'exclusivement que l'on se fait de l'art de manger, à la fois une occupation et un délassement : c'est là que l'on voit de ces repas qui par leur profusion rappellent les noces de Cana ; c'est de-là que nous arrivent en députation ces immenses appétits qui dévoreraient en huit jours un budget d'un milliard.

Paris, il est vrai, est un centre gastronomique où viennent aboutir les productions

du monde entier; nos féconds départemens enrichissent chaque jour les tables parisiennes de leurs tributs; mais qu'on se garde de croire qu'ils fassent la fortune de nos estomacs aux dépens des leurs; bien loin de se priver pour nous du nécessaire, la province nous envoie à peine son superflu, et encore nous le fait-elle payer au poids de l'or.

Quant à l'art lui-même, il brille d'un éclat à peu près égal sur tous les points de notre heureux pays. Le cuisinier parisien est plus savant, le cuisinier provincial est plus naturel; ce dernier possède en outre une foule de recettes traditionnelles que l'on pourrait nommer la cuisine du crû, et qui ajoutent un degré de mérite de plus aux productions originaires du sol. Au reste, la plupart des cuisiniers font leurs études à Paris, pour s'élancer à l'étranger ou se retirer en province.

Dans un voyage entrepris l'an passé, nous avons été, en parcourant presque tous les points de la France, à même d'apprécier la portée des connaissances culinaires

et l'intensité de la gourmandise en province.

Partout nous avons été édifiés du vaste progrès de lumières et des conquêtes de la civilisation. Il n'est pas de village, de misérable bourg où le voyageur ne puisse faire un repas sortable, et dans les villes il est sûr de dîner bien, très-bien.

Nous avons reconnu par expérience que la riche Bourgogne, le Beaujolais, le Lyonnais, sont de véritables pays de cocagne. Dans le Midi, Valence, Avignon, Marseille, Toulouse, Perpignan, Bordeaux, Angoulême, etc., sont peuplées de gourmands; la Touraine que l'on nomme le jardin de la France, devrait en être appelée le marché des Innocens. La Bretagne est une terre classique de gastronomie et la Normandie est la patrie des indigestions.

Et qu'on se garde de croire que la province, parce qu'elle dîne plus, dîne moins bien que la capitale. Il sera long-temps cher à notre mémoire et à notre estomac, le souvenir des repas excellens de tout point

que nous avons savourés avec la brillante et gastronome jeunesse de Lyon. Il est impossible de faire honneur à un festin avec plus de gaicté, d'appétit et d'esprit que M. Guesdon, et jamais convives plus aimables ni plus dignes appréciateurs que les frères Mottard, MM. Arnoult, Prat, Sevène, etc., ne se sont assis autour d'une table recommandable.

Ce sont les convives qui font les cuisiniers, comme c'est le parterre qui fait les acteurs; aussi croyons-nous faire un bel éloge de la société marseillaise de *Sans-Façon* *, en disant que nous y avons admi-

* *Sans-Façon* est une charmante maison de campagne située aux portes de Marseille. Les jeunes gens les plus distingués de la ville en ont fait l'acquisition. Ils s'y réunissent le samedi soir et y passent joyeusement la journée du dimanche. Les réglemens de la société de *Sans-Façon* sont fort piquans et fort sages. Nous regrettons de n'en pouvoir donner un extrait qui servirait de modèle à toutes les sociétés du même genre. Nous profitons de l'occasion pour relever la légèreté avec laquelle

rablement dîné. Nous nous sommes rarement trouvés dans une réunion où une gaieté plus franche et une hospitalité plus cordiale fussent unies à une cuisine plus appétissante, pour mettre l'étranger à son aise; et nous nous estimons heureux de témoigner ici notre reconnaissance à M. Roussin sous les auspices de qui nous fûmes si bien accueillis du président Flotte dont nous n'avons oublié ni les excellentes chansons, ni le délicat punch aux œufs.

Nous pourrions étendre de beaucoup les citations de ce genre, car il n'est pas de ville où le culte gastronomique ne soit desservi par ce qu'il y a de plus honorable et de plus éclairé. Beaujeu même, cette montueuse capitale d'un pays à bon droit cher

quelques journaux ont attaqué, dans un sens politique, cette société qu'ils ne connaissaient pas; un mot suffira pour la défendre. Ses membres ont concouru de leur bourse à toutes les souscriptions nationales ou philantropiques, et les chansons que l'on y chante de préférence sont celles de Béranger.

à tous les gourmets, Beaujeu peut citer avec orgueil quelques gastronomes distingués, et nous avons vu M. Georgerat faire à des partners dignes de lui les honneurs d'un dîner apprêté avec une grande distinction par une certaine Pierrette qui ne le cède en rien à nos cordons bleus parisiens.

Une dernière et concluante preuve constatera mieux que tous les raisonnemens du monde, que le culte gastronomique n'est pas desservi dans nos riches départemens avec moins de ferveur qu'au sein de la capitale : des gourmands du premier ordre se retirent chaque jour en province, et Grimod, l'illustre Grimod de la Reynière habite la province.

Ne soyons pas exclusifs : la France, ce véritable Eden du gourmand, cette terre de joie où cent vignobles renommés fleurissent à chaque automne pour varier les jouissances de leurs heureux propriétaires, a cependant encore quelques trésors à envier aux pays voisins. La Révolution, en méconnaissant les limites géographiques, avait

mieux compris peut-être que nos douaniers actuels la véritable étendue du territoire français. Franchissant d'un seul pas les Alpes, elle avait reculé jusqu'à l'Adriatique la carte du grand Empire, et notre topographie gastronomique s'y était enrichie des excellens vins blancs de la Suisse, des poissons savoureux des lacs de la Haute-Italie, de la savante charcuterie bolonaise et du muscat velouté des Apennins. La génération qui s'élève ignore encore toute la grandeur de la perte qu'elle a faite ; nous lui devons quelques détails sur ce sujet, et nos conseils peut-être encourageront quelques voyageurs à compléter une éducation que l'établissement de Chevet, cette *bibliothèque royale* du gourmand, ne peut, hélas ! rendre parfaite.

Ces amis de la science n'auront pas pénétré jusqu'à Genève, sans que déjà leur palais curieux n'ait recueilli d'utiles et de précieuses notions. Accoutumés à la truite saumonée du Léman, ce n'est point aux roses de son teint qu'ils rendront leurs pre-

miers hommages : l'*Ombre-Chevalier*, poisson éphémère, occupera toute leur attention jusqu'à Lausanne, où le vin de la *Côte* et celui de *Lavaux* viendront, par leur limpidité et la franchise de leur saveur, exciter de tristes méditations sur l'âpreté de notre Chablis et la roideur de notre Tonnerre. Dans le Valais, nous voyons l'art du cuisinier s'efforcer en tous lieux de réparer les erreurs de la nature, et tandis que le philosophe jette un regard de pitié sur les goîtres, le gourmand s'arrête à Martigny pour y sabler avec modération le fougueux *Coquempin ;* à Sion, pour y fêter l'excellente table du *Lion d'Or* et le vin rouge de 1819, qui fait rêver à la Haute-Bourgogne ; à Briggs enfin pour y tomber en extase sur le fumet d'un gigot de chamois. En général toutes les auberges de la Suisse possèdent des artistes que Paris ne dédaignerait pas ; et les petits cantons eux-mêmes, quoique moins parcourus, offrent encore au dégustateur un doux soulagement des fatigues de la route.

Avouons-le, n'était la cuisine des bateaux à vapeur qui traversent le lac Majeur et celui de Côme, on aurait de la peine à gagner Milan. Mais les Anglais qui sont à la tête de ces entreprises n'auraient eu garde de négliger la gastronomie parmi toutes les autres perfections employées à rassurer les voyageurs contre les dangers de cette navigation nouvelle. Tandis que les balanciers polis de Birmingham s'élèvent et s'abaissent régulièrement pour développer l'élégance et la solidité du mécanisme qu'ils mettent en jeu, un fourneau plus modeste que celui qui les soulève prépare d'autres passe-temps aux disciples de nos préceptes. Le bouquet choisi des vins, la fraîcheur du poisson, la délicatesse du service, compensent au moins pour un moment la malpropreté des pâtes piémontaises et la stérile abondance des tables d'hôte de la Lombardie. Ennemie de toutes nos gloires, l'Autriche a proscrit le Champagne dans cette partie du lot qu'elle a si heureusement tiré à la grande loterie des congrès; on le paie un prix fou, et cette

fâcheuse lacune est capable d'effrayer tout autre que M. Horace Raisson, dont le seul tort est de ne pas *comprendre* les vins de la Marne *.

L'ami des arts, des souvenirs historiques et de la paresse séjournera sans doute à Venise, où sa gondole le promènera d'émotions en surprises; mais le gourmand fuira de toute sa vitesse ce pays des vins sucrés et de la cuisine fade. Halte à Bologne, s'il vous plaît! Les mortadelles vous y attendent, et vous serez charmé du rendez-vous. Heureux si vous êtes admis au plaisir de visiter aussi la délicieuse *Villa Panglossiana* où l'aimable et célèbre professeur Conti fait déguster à ses amis le vin précieux qu'il récolte et auquel l'immortel auteur de la *Gazza Ladra* a dû plus d'une heureuse inspiration. Les Apennins une fois passés, il n'y a plus pour

* Au moment d'imprimer ce passage, nous apprenons que l'aimable gourmet dont il est ici question professe un culte particulier pour l'Aï rouge, et nous nous empressons de lui en tenir compte.

le voyageur que des roses à cueillir : les vignes de la Toscane, les pâtes fines de la Romagne, les macaronis napolitains, les vins du Vésuve, se présentent à lui dans tout leur éclat, et rien ne manque à ses plaisirs....

Notre intention était d'ajouter ici quelques mots sur la cuisine allemande; mais le célèbre Carême qui est venu, dit-il, chez M. de Rotschild pour *se reposer la main*, nous a promis de si savans documens sur l'état présent de l'art à Vienne, que nous n'oserions devancer ses avis; c'est donc à la prochaine édition que nous renvoyons cet intéressant chapitre.

Panthéon Gourmand.

Le respectable M. Henrion de Pansey, président de la Cour de cassation, a formulé le premier l'aphorisme suivant : « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur de l'humanité que la découverte d'une étoile. » Pénétré de la profondeur et de la justesse de cette grande idée, nous avons été frappés de l'ingratitude des hommes qui de tout temps ont oublié ou méconnu leurs bienfaiteurs.

En effet, parmi tant d'admirables découvertes qui ont rendu le monde entier tributaire de la cuisine française, combien peu ont fait passer à la postérité le nom de leur auteur. A peine en mangeant un vol-au-vent de morue, se rappelle-t-on le célèbre Béchamelle; nulle statue, nulle médaille, n'a reproduit l'image de M. le prince de

Soubise, sa côtelette à la main ; le potage à la Conti, celui de Camérani, sont nommés sans respect, et Robert, l'immortel inventeur de la sauce robert, vit ignoré au milieu de nous.

Le temps est venu de venger ces noms célèbres, et de les assurer contre les dédains de notre âge. Si jamais (et cette supposition seule nous fait frémir) leurs recettes consignées dans d'obscurs livres de cuisine venaient à se perdre, comme les procédés de la peinture sur verre, la composition des porcelaines du vieux Sèvres, etc., que du moins leurs grands noms échappent à l'atteinte du temps, qu'un monumeut soit élevé à la gloire des modernes célébrités gastronomiques; que les inventeurs d'un mets précieux, les gourmands illustres, entrent dans ce temple voué par l'amour, la reconnaissance, l'admiration, et que sur son fronton notre main grave ces mots sublimes : AUX GRANDS HOMMES LA PATRIE RECONNAISSANTE.

✸

Le nom de Brillat-Savarin est devenu désormais immortel. Son excellent ouvrage, la *Physiologie du goût* *, si plein d'érudition, d'originalité, d'esprit et de gaieté, est un monument qui le fera connaître et chérir de nos derniers neveux. Pourquoi l'aimable et excellent auteur n'a-t-il pu jouir de son succès! Enlevé à ses amis (et il comptait

* *La Physiologie du goût* est peut-être le livre le plus remarquable du siècle. On y trouve à la fois de la manière de Sterne et de celle de Montaigne. L'édition publiée chez le libraire Sautelet est entièrement épuisée, et les exemplaires qui se peuvent encore trouver dans le commerce, se vendent un prix fou. Il est à désirer que les héritiers de M. Brillat-Savarin fassent paraître une nouvelle édition. La place de la *Physiologie du goût* est assignée d'avance dans la bibliothèque de tout homme d'esprit, et sa famille en la réimprimant s'acquittera d'un pieux devoir.

pour tels tous ceux qui l'ont connu) quelques semaines après la publication de son livre, il n'a pas entendu le concert d'applaudissemens du monde gourmand. Que du moins le témoignage de notre admiration le suive et le console. Il fut le Voltaire de la gastronomie : sa gloire croîtra avec les temps.



Nous savons un ouvrage destiné à recueillir les notices les plus étendues sur la vie gastronomique des hommes célèbres. Les auteurs du *Code Gourmand* mettront un jour le public à même de connaître la nomenclature de *ce nouveau Plutarque* des salles à manger. On y verra figurer des célébrités de tous les genres, parmi lesquelles nous pouvons d'avance citer Louis XVIII, qui fut homme aimable avant d'être Roi constitutionnel, et qui sut trouver dans les plaisirs délicats, le repos des affaires pu-

bliques. Les Français lui doivent leurs libertés ; ses amis lui durent des momens pleins de charme.

Aphorismes,

APPLICATIONS, ANECDOTES.

Les légumes sont la plaque d'assurance contre l'incendie de l'estomac.



Un amphitryon accompli est aussi rare qu'un bon rôtisseur.



Des convives mal placés à table perdent leur valeur, comme des zéros qui, rangés côte à côte, ne seraient pas précédés d'un chiffre.



On ne vieillit point à table.

M. Abel Rémusat vient de publier un recueil de romans chinois. Un gourmand de nos amis rejeta avec horreur le premier volume qui commence ainsi : *Cette Nouvelle est destinée à montrer les inconvéniens de l'intempérance....*

Laisser une bouteille de Champagne en vidange, c'est se faire à soi-même une impolitesse.



L'empereur Géta passa trois jours consécutifs à table, en se faisant servir une série de mets dont les noms commençaient par chacune des lettres de l'alphabet. L'empire romain n'eût jamais été troublé, si tous les Césars n'eussent employé le temps qu'à des occupations aussi innocentes.



Henri VIII, roi d'Angleterre, à qui l'histoire accorde si peu de vertus, avait du moins de la reconnaissance : ce prince éleva un cuisinier au rang de baronnet, pour lui avoir servi un marcassin cuit à point.



Les Romains eussent volontiers pardonné au pape Adrien VI, ancien précepteur de Charles-Quint, sa débile et fausse politique ; mais ils ne purent jamais supporter la bassesse de ses goûts gastronomiques. Ce pontife, au dire de Paul Jove, était surtout haï par ce qu'il aimait la *merluche*.



Nous ne finirions pas, si nous citions les hauts faits des cuisiniers de Montauban. L'illustre chef du Soleil d'Or nous fourni-

rait dix pages : c'est à son école que s'est formé notre ami M. Jules Malleville de Condat, dont le cuisinier du duc de La Force apprécie les qualités dégustatrices, et que le département de Tarn-et-Garonne reconnaît pour un de ses plus fins gourmands.



Le capucin Chabot avait un goût particulier pour la pintade. Il avait créé, dans un de ses bons momens, l'omelette truffée aux pointes d'asperges et à la purée de pintade *. L'échafaud ne l'eût pas réclamé si ce fameux conventionnel eût poursuivi ses méditations de ce genre.

* Ce plat trop peu connu a été restitué de nos jours à la Société gourmande, par le spirituel auteur de l'Éloge de Lesage, M. A. Malitourne, dont le Café Anglais cite chaque jour les ingénieuses conceptions.



J'entends répéter de toutes parts que le moule des vertus antiques est brisé : censeurs crédules de votre âge, vous ne connaissez pas M. Milhès, cuisinier de Toulouse!... Oh! comme vous changerez d'avis, lorsque vous saurez son dévouement sublime! Réceptacle des gloires culinaires, notre Code conservera au monde la mémoire de cet illustre artiste qui, semblable à ces Romains dont les enfans allaient chercher dans Athènes les lumières de la philosophie, envoya son unique enfant étudier la cuisine à Paris, et lui alloua une pension de 1200 francs pendant la durée de ses cours... Cet héroïsme paternel, cet enthousiasme de l'art eussent assuré à M. Milhès une célébrité d'amateur, quand bien même sa fameuse préparation des *oronges* ne lui eût pas marqué une place parmi les premiers praticiens de l'époque. Tous les gourmands d'alentour ont cultivé sans re-

lâche les relations les plus aimables avec le Véry toulousain, et ses salons ont été plus d'une fois le théâtre des exploits de M. Doumerc d'Halet, digne frère du fameux gourmet ès-vin blanc, que nous avons cité dans nos Réflexions sur les huîtres.



Nous regrettons de voir tomber en désuétude les usages les plus respectables. A peine prépare-t-on par an un potage à la Camérani, dans l'étendue du département de la Seine; à peine deux omelettes à la Chantilly sautent-elles dans la poêle, et je ne sais si depuis la Restauration une seule broche à tourné pour un rôti à l'impératrice. Le prix excessif de ces mets distingués arrête les gourmands de ce siècle éminemment calculateur... On risque cent mille écus à la Bourse, et l'on n'ose confier cinq cents francs à la plus succulente des recettes gastronomiques!... Espérons qu'un de nos lecteurs se laissera toucher et que

le rôti à l'impératrice sera bientôt tiré de l'oubli. Cet adepte intrépide qui voudra bien nous écouter, ôtera le noyau d'une olive et lui substituera un filet d'anchois. Le fruit ainsi bourré sera mis dans une mauviette, laquelle entrera dans une caille, que renfermera une perdrix, et cette perdrix, cachée dans les flancs d'un faisan, le verra disparaître à son tour au sein d'une vaste dinde dont un cochon de lait deviendra la retraite. Un feu brillant combinera les jus divers de ces viandes enchâssées, et l'heure est arrivée de servir ce précieux mélange....

Arrêtez, malheureux!... Vous y portez le couteau!... Votre palais excité par les sensations délicieuses dont votre odorat s'enivre, déguste déjà par avance les tranches hétérogènes que vous allez couper.... Arrêtez, dis-je, et faites promptement jeter tout par la fenêtre, tout.... excepté l'olive qui est devenue le centre de la quintessence des élémens qui l'entouraient. Vous l'avalerez, cette olive, et vous ferez pru-

demment d'avoir un flacon d'éther acétique à vos côtés, car vous pourriez vous trouver mal de plaisir. Quelques gourmands ne gardent que le filet d'anchois.

※

M. de Châteaubriand a fait une description touchante des effets de la cloche qui appelle les fidèles à la prière. Cet illustre écrivain eût traité complètement son sujet, s'il eût ajouté à cet éloge celui de la cloche qui, dans les couvens et les châteaux, appelle les convives à table. Espérons que cette addition sera faite dans la collection des œuvres complètes de l'auteur de René.

※

Ne pas boire d'eau rougie au premier service, c'est sacrifier la jouissance future à l'orgueil présent.

※

On doit au célèbre Tippoo-Saëb le perfectionnement, sinon l'invention d'un des plus délicieux breuvages qui puissent flatter le palais usé d'un gourmand. Le sultan de Myzore ne pouvant, comme le fit depuis Mahmoud, abolir de son autorité privée le plus ridicule précepte du Coran, avait imaginé de suppléer au vin par le *Champagne-Ananas* qu'on obtient en mêlant une certaine quantité de sucre candi au jus exprimé de l'ananas. A peine ce nectar a-t-il fermenté pendant quarante-huit heures, qu'il faut l'enfermer dans des bouteilles d'argent bouchées à vis. Les jardins de Tippoo-Saëb en contenaient plusieurs milliers de flacons; c'est sans doute à l'existence de ce trésor, qu'il faut attribuer les efforts de valeur que firent les Anglais au siége de Séringapatnam et la chute de l'infortuné prince.



L'illustre Beauvilliers disait à l'un de nos amis qu'un cuisinier bien-appris ne devait

jamais employer d'eau. Quand il a besoin de ce liquide, il jette un morceau de glace dans la casserole.



Rien de plus délicieux dans la vie que le coin du feu, une salade de homards, du Champagne et la causette.

(Lord Byron, *Don Juan.*)



Le maréchal d'Hocquincourt avait un goût marqué pour les queues de mouton. Il avait cru, disent les Mémoires du temps, remarquer un effet sensible de ce mets sur la gaieté des convives, et garda toute sa vie un cuisinier qui avait trouvé le moyen de préparer des *queues de mouton en caisse* qu'il emportait à l'armée pour mettre ses soldats en belle humeur.



Le marquis de Contades disait habituellement que l'on devait prendre deux tasses de café coup sur coup, pour être reçu dans sa salle à manger. Qu'aurait-il dit, s'il eût connu M. H. Rous de Montauban, qui n'en boit jamais moins de trois sans sucre dans un déjeuner?... Indépendamment des préjugés de naissance, M. H. Rous vaut mieux que le marquis de Contades.



Nicolo partageait ses momens entre son piano et ses casseroles : il apprêtait lui-même les macaronis qu'on servait sur sa table, en injectait chaque tuyau de *moelle de bœuf*, à l'aide d'une petite seringue, y mettait du foie gras, des filets de gibier, des truffes, et les mangeait toujours avec le plus profond recueillement, une main sur les yeux, pour éviter les distractions.

Quand vous êtes en voyage, n'oubliez pas de faire placer à la table de l'auberge votre valet de chambre, que vous aurez l'air de ne point connaître. Il découpera toutes les pièces et vous offrira poliment le meilleur morceau *.

❋

Les gourmands sont pourvus de présence d'esprit. Un chanoine invité chez une dame qui tenait scrupuleusement à l'étiquette, s'offrit à découper deux perdreaux. Au lieu de procéder à l'*autopsie* sur le plat lui-même, il les mit sans façon sur son assiette. « A qui, Monsieur, destinez-vous vos restes?... lui dit sèchement la douairière. — Madame, répliqua-t-il, je ne compte pas en faire. »

* Nous devons cette utile et ingénieuse maxime au jeune et aimable comte Charles de Mornay, qui ne manque jamais de la mettre en pratique.



M. Artus père, l'un de nos premiers violons de la province, et que Kreutzer et Rhode avaient baptisé le *Jullien des Pyrénées* *, à tous les agrémens que peut avoir un aimable convive, joint celui d'être un gastronome accompli. C'est lui qui a parié un jour et gagné le pari de manger une douzaine d'alouettes rôties, pendant que midi sonnait à la grande horloge de l'église Saint-Jean de Perpignan.

❁

Le digne M. Daviau de Sanzai était homme aimable autant que prélat respecté. Il avait gagné contre M. de Camiran, l'un de ses grands-vicaires, une dinde aux truf-

* Tout Paris a connu le célèbre Jullien, qui n'a pas été remplacé dans les sociétés dansantes de la capitale.

fes qui se faisait long-temps attendre. La fin du carnaval approchant, l'archevêque de Bordeaux rappelle au perdant sa gageure. « Monseigneur, dit le vicaire, les truffes ne valent rien cette année. — Bah, bah, reprend M. de Sanzai, c'est un bruit que les dindons font courir. »



Le Roussillon passe à bon droit pour avoir donné le jour aux plus grands mangeurs et aux plus vigoureux buveurs, et, chose surprenante! il n'est jamais arrivé d'accident fâcheux à ces intrépides convives. M. *Boutes* par exemple, ancien juge du tribunal de Céret, mangea un jour, à lui seul, le dîner de douze personnes en attendant l'arrivée de ses compagnons, ce qui ne l'empêcha point de dîner plus tard comme si de rien n'était *.

* Cette province gastronomique a député plus d'un digne représentant dans la capitale. Nous pou-



La symétrie est le plus dangereux ennemi de la bonne chère.



On blâme peut-être trop ces pauvres députés du Centre qui pensent qu'en toute chose il faut considérer *la faim.*



On ne doit jamais parler politique à table. C'est en effet prendre mal son temps pour gouverner l'État, que de choisir le moment de la journée où l'on est le moins capable de se gouverner soi-même.

vons citer à leur tête l'aimable M. Tastu, dont l'imprimerie et la cave jouissent également d'une réputation méritée.

❋

Les nez bourgeonnés sont fort respectables : il ne faut cependant pas tomber dans cette erreur commune, qu'ils sont l'enseigne des robustes buveurs. Ce diagnostic appartient plus spécialement aux gens qui ne boivent que de l'eau.

❋

Déjeunez comme si vous ne deviez pas dîner, et dînez comme si vous n'aviez pas déjeuné.

❋

L'empereur Paul Ier méritait une fin moins tragique. Il accorda la grâce à un Polonais exilé qui trouva le moyen de lui envoyer chaque semaine, de Toulouse, un pâté de foie de canard, dont le voyage n'altérait aucunement la fraîcheur.



A l'époque du sacre de Napoléon, un président de canton reçut une invitation à dîner chez Louis Bonaparte. Le brave homme, qui sortait pour la première fois du fond de sa province, se hâta, pour montrer son savoir-vivre, de répondre le billet suivant : « J'ai beaucoup de regrets de ne pouvoir accepter pour demain votre invitation et celle de la princesse ; mais lundi, sans faute, j'irai vous demander la soupe. » Le secrétaire indigné apporte cette épître familière à son patron, en rougissant de colère : il avait préparé une réponse dure et hautaine. « Point du tout, lui dit Louis ; cette lettre est d'un homme franc et naturel : ne troublez pas le plaisir qu'il se promet à venir manger ma soupe sans façon ; je veux qu'on le place à côté de moi. » Il se trouva que le *chinois* était un aimable convive, fort gai, de grand appétit, et que cette enveloppe un peu grossière couvrait

d'utiles connaissances dont le prince fit son profit en s'amusant beaucoup.



On citera long-temps la table du cardinal Fesch. Son maître-d'hôtel joignait à des talens pratiques du premier ordre, un grandiose d'imagination remarquable. Son Éminence reçut un jour deux turbots.... Quels turbots!... Celui de Domitien n'était près d'eux qu'une limande. Ils arrivaient tout à point : ce jour-là même, plusieurs princes de l'Église devaient dîner chez le primat des Gaules. Le cardinal aurait bien voulu que les deux poissons fissent ensemble les honneurs de sa table.... Quelle gloire pour le clergé! mais aussi quelle faute en matière de service! Ce rendez-vous de turbots eût paru ridicule. Il fait part de son embarras à son maître-d'hôtel. « Que Votre Éminence se rassure!... Ils paraîtront tous deux; tous deux, dit-il, recevront l'accueil dont ils sont dignes. »

On sert le dîner : l'un des turbots relève le potage. Exclamations unanimes, enthousiasme religieux et gastronomique. Le maître-d'hôtel s'avance alors ; deux officiers de bouche s'emparent du monstre et l'emportent pour le découper ; mais un d'eux perd l'équilibre, et l'officier et le turbot roulent ensemble sur le parquet. A ce triste spectacle, il fallait voir les béates figures se couvrir d'une pâleur subite ! un morne silence régnait dans l'assemblée, quand tout-à-coup le maître-d'hôtel se retourne vers l'office : « Qu'on en apporte un autre, » dit-il avec sang-froid.... L'autre parut, et l'on juge de l'effet !...



Je ne connais de sérieux, ici-bas, que la culture de la vigne.

VOLTAIRE, *Corr. avec d'Alembert.*

C'est à tort que l'on représente Napoléon comme un ennemi des plaisirs de la table. Cette passion des belles ames n'était pas dominante chez lui, mais elle n'était pas non plus absente, comme s'obstinent à le prétendre les ennemis de sa gloire.

M. de Bausset, ancien préfet du Palais, nous a fait connaître quelques menus des dîners ordinaires de l'Empereur : on y trouve de la simplicité, de la modération ; mais toujours la convenance et du goût.

Voici le menu d'un dîner de LL. MM. :

2 POTAGES. .	Purée de Marrons. Macaroni.
2 RELEVÉS. .	Brochet à la Chambord. Culotte de bœuf garnie.
4 ENTRÉES. .	Filets de perdreaux à la Monglar. Filets de canards sauvages au fumet de gibier. Fricassée de poulet à la Chevalière. Côtelettes de mouton à la Soubise.

2 RÔTS. . . .	Chapon au cresson. Quartier d'agneau.
4 ENTREMETS SUCRÉS. . .	Gelée d'orange moulée. Crême française au café. Génoise décorée. Gauffres à l'allemande.
2 ENTREMETS DE LÉGUMES.	Choufleurs au gratin. Céleri-navet au jus.

Napoléon ne buvait que du vin de Chambertin.



Napoléon dont la sobriété est en quelque sorte devenue proverbiale, avait acquis dans les dernières années de son règne un embonpoint qui s'accrut encore à Sainte-Hélène, et le cancer à l'estomac qui a, dit-on, causé sa mort prématurée, a probablement eu pour principe l'obésité.

Les hommes qui aiment à rechercher les petites causes des grands effets, n'apprendront pas sans intérêt comment le plus grand homme des temps modernes échangea en peu de temps sa maigreur républicaine contre le royal embonpoint qui lui a coûté la vie.

Un jour, à déjeuner (c'était quelque temps après son mariage), Napoléon après avoir mangé avec sa volubilité habituelle une aile de poulet à la tartare, se tourna vers M. de Cussy, qui assistait en personne à tous ses repas, et le dialogue suivant s'établit entre eux : « Diable ! j'avais toujours trouvé la chair du poulet fade et plate; celui-ci est excellent.—Sire, si Votre Majesté le permettait, j'aurais l'honneur de lui faire servir chaque jour un poulet apprêté d'une manière nouvelle?—Comment, M. de Cussy, vous possédez trois cent soixante-cinq façons spéciales d'apprêter un poulet?—Oui, Sire, et peut-être Votre Majesté prendra-t-elle goût, après en avoir essayé, à la science gastronomique. Les

grands hommes l'ont de tout temps encouragée; et sans vous citer Frédéric qui avait attaché exclusivement un cuisinier à la confection de chaque mets particulier, je pourrais invoquer à l'appui de mon assertion tous les noms que la gloire à immortalisés. — Bien, M. de Cussy, nous en essaierons. »

L'Empereur mangea le lendemain son aile de poulet avec attention; le troisième jour, il y mit de l'intérêt; bientôt il admira les ressources prodigieuses de l'art, et finit insensiblement par y prendre goût. Les dîners durèrent un peu plus long-temps; des cuisiniers suivirent l'Empereur dans ses campagnes, et lorsque l'Angleterre fit peser sur lui une inhumaine captivité, il a dû quelques instans d'oubli, de gaieté et de repos, à la gastronomie qui finit toujours par reprendre ses droits sur les ames trempées pour apprécier tout ce qui est beau, bon et utile.

❋

***

Avant d'inviter un homme à dîner, jaugez-le.



Une cave sans Champagne est une montre sans aiguilles.



Les proverbes sont, dit-on, la sagesse des nations. Cela peut être. Toutefois, il en existe de fort ridicules et qu'il est indispensable de réformer : *Long comme un jour sans pain*, par exemple, n'exprime que faiblement une idée mesquine. Le fagotier de Molière répond d'ailleurs très-sagement : Qu'ils mangent de la brioche. *Long comme un jour sans vin*, donne une idée de l'éternité ; il n'y a pas de réplique.



Les proverbes, *c'est une bouchée de roi*,

c'est un morceau de prince, remontent au bon vieux temps; ils sont cependant toujours de circonstance, et la gourmandise se comptait de nos jours plus que jamais peut-être sous l'hermine et la fleur de lis.

L'inventeur de la truffe à la purée d'ortolans était amateur foncé de primeurs. Il aimait à voir sa table narguer l'ordre immuable de la nature, et sa toute-puissante volonté se faisait un malin plaisir d'intervertir le cours des saisons. Il fallait, pour lui, récolter du chasselat au mois de mai, des petits pois en janvier et des poires en mars.

Il avait enrichi à grands frais un vaste terrain situé sur le territoire de Montreuil, de tout ce qui pouvait concourir à satisfaire ses goûts capricieux, et le père Étienne, jardinier émérite, avait la direction des serres chaudes, des couches et des espaliers favoris.

Un beau jour du mois d'avril, Étienne recueille sur un poirier qui depuis plus de six semaines était devenu l'unique objet de

toute sa sollicitude, deux énormes poires de Saint-Germain. Il les remet entre les mains de son fils, et lui ordonne de porter au château ces admirables fruits qui ont coûté tant de peines, tant de soins. Le jeune villageois s'achemine gaiement, et bien qu'un léger accident retarde de quelques instans sa marche légère, il arrive avant midi au palais. C'était l'heure du déjeuner, un adroit courtisan place au dessert les deux poires, bien en vue, au milieu de la table.

Étonnement! admiration! exclamations! Aussitôt que l'on a dit que c'est la commune de Montreuil qui députe ces admirables représentans, l'illustre gourmand ordonne que l'on introduise Étienne. Le jeune jardinier s'avance avec l'embarras d'un poëte dédicataire. « Que tout le monde se retire!... Les beaux fruits!... C'est toi qui les as fait pousser?... Les belles poires!.. Certes, il mérite une récompense, celui qui à force d'art et de persévérance atteint de tels résultats.... Demande-moi quelque

chose, mon garçon!... demande!—Oh! oh! — Quoi? Que veux-tu? Tu n'oses répondre? Tiens, je veux d'abord récompenser ton habileté, ensuite j'aurai soin de te payer de tes peines. Prends une des deux poires; » et lui-même en prend une et la mord à belles dents en exprimant vivement le plaisir qu'il éprouve à manger un si beau fruit. « Prends donc!—Oh! j'n'oserais.—Je l'ordonne! » Étienne avance la main, prend la poire, tire son couteau de sa poche et commence à la pelurer. — Butor! gâter un si beau fruit! Regarde; moi, je la mords à belles dents. Fais comme moi.... Allons. — Oh que non!—Pourquoi?...Dis pourquoi?... Je le veux! — J'n'oserais. — Je le veux. — Eh bien! voyez-vous : c'est qu'y en a une qu'est tombée dans.... la route, et je n'sais pas laquelle ».... Tableau.



Un dîner sans vin : Lanterne magique sans chandelle.



Entre gourmands un dîner sans façons vaut un coup d'épée.



Le comte de Mirabeau, frère du célèbre orateur de l'Assemblée constituante, et si avantageusement connu sous le nom de Mirabeau-Tonneau, fit venir un matin son valet de chambre. « Tu es fidèle, lui dit-il, tu es zélé; en un mot, je n'ai qu'à me louer de tes services.... Mais je te chasse. — Et pourquoi, M. le Comte? — Malgré nos conventions, tu te grises les mêmes jours que moi. — Est-ce ma faute, M. le Comte? Vous vous grisez tous les jours! »

Le comte ne trouva pas de réponse à ce judicieux argument, et garda son valet de chambre.

Le plat de distinction des Romains, sous la république, portait le nom de *Moretum*. On le préparait en pilant ensemble, dans un mortier, des herbes, de l'ail, du fromage durci et salé, après quoi on y ajoutait de l'huile et du vinaigre. Avec une cuisine pareille, c'était certes faire preuve de sensualité, que se mettre aux lentilles et aux carottes. Qu'on cesse donc de nous vanter la sobriété de Fabricius!



Assistez en personne à toutes les opérations de votre sommelier : celui qui ne visite pas sa cave trois fois par mois au moins, mérite que ses domestiques la vident.



Il n'est pas étonnant que saint Bernard ait eu la folle et funeste idée de pousser l'Europe aux Croisades : on lit dans la Vie de ce saint, qu'au milieu de ses médita-

tions sur les Écritures, se sentant pressé par la soif, il se désaltéra machinalement dans un pot d'huile, croyant boire du vin!... Ce fut un Frère qui, voyant le menton luisant du saint, le fit apercevoir de sa distraction.



Quand vous verrez un poëte boire de l'eau pendant tout un dîner, pariez hardiment que c'est un poëte didactique.



Un repas est insipide, s'il n'est assaisonné d'un grain de folie.

ERASME, *Éloge de la Folie.*



Napoléon possédait un tact tout particulier, une espèce de sixième sens, qui lui

faisait de prime abord apprécier les hommes, et le mettait à même de tirer d'eux le meilleur parti possible, en les plaçant dans leur véritable jour.

Doué d'un instinct puissant de despotisme, il eut recours, dès qu'il fut parvenu au suprême pouvoir, à tous les moyens de séduction par lesquels on s'attache les consciences. Un génie aussi élevé ne pouvait négliger la gastronomie.

Le prince archichancelier de l'empire, Cambacérès, avait acquis, dans une longue et constante pratique, les connaissances les plus étendues et les plus variées des ressources de l'art culinaire; personne ne savait mieux ordonner un repas et en faire les honneurs. Napoléon n'hésita pas à le choisir pour amphitryon officiel. Bientôt la magnificence et la délicatesse de sa table furent célébrées d'un pôle à l'autre. Napoléon dut alors plus d'heureuses négociations, d'avantageux traités, de réconciliations sincères, au cuisinier de Cambacérès, qu'à la noble foule diplomatique qui

garnissait stérilement les antichambres des Tuileries.

De tous les points de l'empire, les roitelets, les magistrats, les citoyens, s'empressaient de payer leur solide tribut à la cuisine, à la cave, à l'office du prince archiamphitryon; c'était le royaume de Cocagne, et l'empire français, par ses fastueux festins comme par ses conquêtes, sa force et sa grandeur, rappelait l'empire romain.

Une truite admirable fut pêchée à cette époque dans le lac de Genève. Préfets, échevins, municipaux, notables, tout fut en émoi dans la petite république; on résolut d'envoyer au prince Cambacérès la monstrueuse truite; on fit disposer en toute hâte un immense vase de terre; l'offrande opime enveloppée, comme une momie, de bandelettes imbibées de saumure, y fut mollement étendue sur une couche de plantes indigènes. Dans un second vase on mit la sauce, faite par le seul cuisinier du pays qui possédât la véritable recette, et l'on fit partir un courrier chargé de la précieuse

caisse qui devait assurer à la république la puissante bienveillance du premier magistrat de l'empire.

Aussi fier qu'un triomphateur, le gastronomique envoyé arriva sans malencontre à Paris. La truite fut présentée, reçue fêtée comme elle méritait de l'être ; M. Barbé Marbois qui était au nombre des convives en vanta le premier tous les mérites ; le prince ne dédaigna pas d'en témoigner lui-même sa gratitude aux donateurs ; d'Aigrefeuille pensa mourir d'une indigestion ; et long-temps encore après, ceux qui avaient eu le bonheur de manger de cette truite sans pareille, en parlaient avec attendrissement et admiration.

Cependant le quart-d'heure de Rabelais avait sonné pour la France : on préparait le budget.

La Cour des comptes, en examinant les dépenses de Genève, trouve l'article suivant : « Achat d'une truite, cuisson, saumure, sauce, et envoi à M. le prince archichancelier, 6,000 francs. »

Grande rumeur, éclats, criailleries, enfin l'article est rejeté.

La ville de Genève réclame près de Cambacérès; celui-ci court aux Tuileries, se plaint de la mauvaise chicane que l'on fait à ces honnêtes Genevois : l'Empereur trouve fort mauvais que de petits conseillers se permettent de censurer la magnificence d'un présent volontaire; cette mesquinerie le blesse surtout de la part d'un corps dirigé par M. Barbé Marbois, gastronome expert. Vite, il prend la plume, et bientôt un messager part pour le sénat, porteur d'un décret qui interdit à la Cour des comptes de s'immiscer dans l'emploi des fonds communaux.

Les sénateurs, impassibles comme leurs devanciers délibérant sur la sauce du turbot de Domitien, discutent le décret, l'approuvent; il est promulgué, il a encore aujourd'hui force de loi; mais on a omis, dans le protocole, de consigner le fait historique auquel il a dû naissance.

❋

Il y a tel menu que je comparerais à un tableau de Raphaël, à une cavatine de Rossini, à un pas d'Albert, à un costume de Talma, au palais de la Bourse.

Un menu sans défaut vaut seul un long poëme.

J'offre celui-ci à l'admiration du monde gourmand.

VINGT COUVERTS
(EN NOVEMBRE).

4 POTAGES. .
- Une bisque d'écrevisses.
- Un potage à la reine, au lait d'amandes et biscotes.
- Une julienne aux pointes d'asperges.
- Un consommé de volaille.

4 RELEVÉS DE POTAGES. .
- Un brochet à la Chambord.
- Une dinde aux truffes.
- Un turbot.
- Une culotte de bœuf au vin de Madère, garnie de légumes.

12 ENTRÉES.

- Un aspic de filets mignons de perdreaux.
- Une jardinière.
- Filets de poularde, piqués aux truffes.
- Des perdreaux rouges au fumet.
- Des filets de mauviettes sautés.
- Des scalopes de poularde, au velouté.
- Des filets de lapereaux en turban.
- Un vol-au-vent à la financière.
- Des ailerons piqués à la chicorée.
- Deux poulets de grains au beurre d'écrévisses.
- Des scalopes de saumon à l'espagnole.
- Des filets mignons, piqués de truffes.

SECOND SERVICE.

4 GROSSES PIÈCES. .

- Une truite.
- Un pâté de foies gras.
- Des écrevisses.
- Un jambon glacé.

4 PLATS DE RÔT. . . .

- Un faisan.
- Des éperlans.
- Des bécassines.
- Des soles.

8 ENTREMETS.
- Une jatte de blanc manger.
- Un miroton de pommes.
- Des asperges en branche.
- Des truffes à la serviette.
- Une jatte de gelée d'orange.
- Un soufflé à la vanille.
- Des cardons à la moelle.
- Des truffes à la serviette.

Toute réflexion serait inutile. On se passe la langue sur les lèvres, et on admire *!



Le prince Eugène de Savoie annonça de bonne heure un grand homme : à l'âge de quinze ans, dit Voltaire, il se grisait tous les soirs avec Dancourt, et couchait avec le reste de la famille.



* Le grand Grimod de la Reynière assistait à cet illustre repas; nous pouvons affirmer qu'*il a fait le tour de la table!* (En langage vulgaire, il a mangé de tout.)

Le nez est la boussole du gourmand.



La sobriété est la conscience des mauvais estomacs.



Tout Paris a pouffé de rire au récit de certain souper enlevé d'assaut par quelques jeunes fous à un honnête buraliste de la loterie; mais cette histoire très-véridique, en passant par la bouche de la renommée, s'est tellement embellie, que nous croyons devoir, nous qui sommes les plus chers amis des héros de l'aventure, la renarrer (comme dit Werther) afin de rétablir les faits.

(Il est une heure du matin.)

PERSONNAGES :

Un auteur, un premier rôle tragi-comi-

que, un journaliste, un dandy (muet pour cause).

(La scène se passe au coin de la rue Neuve-Saint-Augustin, dans le bureau de loterie.)

Avant-scène. — A la suite d'un dîner joyeux, les quatre amis ont été au spectacle. Les causeries de coulisse se sont prolongées au petit foyer, long-temps après la chute du rideau : et lorsqu'il s'agit de souper, les restaurateurs sont fermés. En vain frappe-t-on à la porte de Véry et de Véfour, néant : le retardataire et obligeant Châtelain lui-même, est sourd au cri des quatre estomacs supplians. Plus d'espoir ! il faudra se coucher sans souper ! On s'achemine de compagnie dans la longue et obscure rue de Richelieu, et la gravité de la position inspire les réflexions les plus philosophiques. Mais quel espoir ! On voit, comme en un conte de Perrault, briller bien loin, bien loin, une petite lumière. — Chaque figure s'épanouit : serait-ce Biffi, Lemardelay ! On

approche; oh! désappointement. — CLÔTURE DE PARIS. — Mais une voix s'est écriée : Nous souperons! Déjà la porte est ouverte, et le dialogue suivant s'établit :

L'AUTEUR.

Monsieur, je suis votre serviteur.

LE BURALISTE.

Monsieur, j'ai l'honneur de vous saluer.

L'AUTEUR.

Vous pensez sans doute, Monsieur, que nous venons chez vous pour faire une mise sur la loterie.

(Le personnage muet éclate de rire.)

LE BURALISTE.

Je vois, Messieurs, que vous êtes d'humeur joyeuse, tant mieux : la gaieté porte bonheur. Je suis prêt à recevoir vos ordres.

LE ROI DE THÉATRE.

Monsieur, nous venons, sans façons, ous demander à souper.

LE BURALISTE.

Messieurs, vous me faites beaucoup d'honeur, mais je n'ai pas l'avantage de vous onnaître, et....

L'AUTEUR.

Nous ferons connaissance à table. Vous laisserez pas quatre honnêtes viveurs se ucher sans souper. Votre conscience se procherait les cris nocturnes de nos esmacs.

LE BURALISTE.

Mais, Messieurs, je n'ai rien, absolument en à vous offrir.

LE ROI DE THÉATRE.

La moindre chose. Nous serions désolés vous causer le plus léger dérangement. ne volaille, une tranche de pâté.

LE BURALISTE, *après un moment d'hésitation.*

Ma foi, Messieurs, votre figure me rit. J'aime aussi la vieille gaieté. Mais mon garde-manger est aux abois. Il ne s'y trouve que du fromage, des confitures.

L'AUTEUR.

La cave est sans doute mieux garnie.

LE BURALISTE.

Mais.... mon vin n'est pas mauvais.

LE JOURNALISTE.

Chez qui vous fournissez-vous?

LE BURALISTE.

Chez Duport.

LE JOURNALISTE.

Nom inconnu : cela doit être médiocre.

LE BURALISTE.

Je vous garantis qu'il est bon.

LE JOURNALISTE.

J'en doute.

LE BURALISTE.

Ah ! parbleu, vous allez voir....

(Un gaillard de six pieds, qui sert de petit commis au buraliste, ferme la boutique.)

L'AUTEUR (*au buraliste*).

Me permettez-vous, Monsieur, de vous demander votre nom ?

LE BURALISTE.

M. Saussaye.

L'AUTEUR.

Parbleu ! M. Saussaye, vous êtes un digne homme, et j'ai soif de boire à votre santé.

Bientôt le couvert est dressé ; le buraliste remonte de la cave ; le modeste gruyère et le vaste pot de groseilles sont flanqués de

quatre bouteilles d'un petit Beaune fort agréable. L'auteur, le buraliste, le dandy, le journaliste et le petit commis, trinquent et versent tour à tour. On cause, on chante, on rit; le brave M. Saussaye descend gaiement quatre ou cinq fois à sa cave, et le souper improvisé semble délicieux. Lorsqu'il faut se quitter, on se serre la main, on s'embrasse, on se promet de renouer la partie.

Ajoutons que l'on s'est tenu parole. Les quatre jeunes gens rendent souvent visite à l'honnête et respectable M. Saussaye; sa prédiction n'a pas été vaine, la gaieté porte bonheur, et ils ont déjà plusieurs fois gagné à la loterie, car ils y mettent en mémoire du souper du 14 juillet.

Des Truffes.

Les truffes jouent aujourd'hui un si grand rôle, que l'on ne saurait trop faire de recherches et de méditations sur les propriétés physiques et morales de ce précieux tubercule *.

La généalogie de la truffe est inconnue, les naturalistes se sont donné beaucoup de mouvement pour découvrir le mode de reproduction de cette sorte de champignon qui naît, végète et meurt dans le sein de la terre; on a fait grand bruit récemment de découvertes importantes; à l'avenir, disait-

* Quelques savans soutiennent *mordicus* qu'il faut classer la truffe dans la famille des minéraux, parce qu'elle se forme sans germe et par juxta-position. Nous ne sommes pas de cet avis. Du reste tubercule ou minéral, l'important est que la truffe soit noire, onctueuse et parfumée.

on, on sèmera la truffe ; l'eau venait à la bouche des lecteurs, et un honnête Allemand a composé un gros livre sur l'art de la faire multiplier, mais quant au résultat, néant. La truffe, précieuse comme l'or, est toujours comme lui mystérieuse, inimitable et adorée.

Cet admirable végétal, qui depuis quelques années a vu croître si prodigieusement sa renommée et son influence, n'appartient pas indifféremment à tous les pays. Il affectionne particulièrement nos provinces méridionales, le Périgord (Potose de la truffe), le Quercy, le Languedoc, la Gascogne et une partie du Dauphiné.

L'Italie produit beaucoup de truffes, mais elles y sont communément blanches ; celles des environs de Turin sont remarquables par un petit goût d'ail qui ne nuit pas, dit-on, à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable. La Bourgogne, la Champagne, l'Allemagne, le Tyrol, produisent aussi des truffes, mais en petite quantité, et l'espèce en est si peu

savoureuse, que c'est par pure galanterie qu'on les décore de ce beau nom qu'elles devraient rougir de porter.

Capricieuse de sa nature, la truffe que d'Aigrefeuille appelait *belle et bonne*, ne se plaît que dans les terrains argileux mêlés de sablons et de parties ferrugineuses; elle habite surtout les lieux humides, ombragés et tempérés; on la trouve le plus souvent le long du rivage des ruisseaux, dans des terrains en pente, sur la lisière des bois, sous l'ombrage des chênes, des trembles, des peupliers noirs, des bouleaux blancs et des saules.

On se sert dans quelques cantons, pour trouver les truffes, de chiens dressés à cet effet; certains amateurs indigènes ont le coup-d'œil si exercé, qu'à l'inspection d'un terrain, ils peuvent dire si l'on y doit trouver des truffes; ils en prévisent même la grosseur et la qualité.

Mais le véritable Christophe Colomb de la truffe, c'est le cochon. La finesse d'odorat de ces animaux déjà si chers à tant de titres

au gourmand, est telle, qu'ils sont dans ce genre les explorateurs par excellence. Aussi l'illustre M. Grimod de la Reynière décerne-t-il une couronne méritée à leur génie *inventif*, et leur rend-il la justice de dire dans son immortel ouvrage : « Qu'ils ne nous sont pas moins utiles de leur vivant qu'après leur mort ; car sans eux les truffes pourriraient ignorées au sein de la terre, et seraient la pâture des larves et des tipules, au lieu de devenir celle de nos plus illustres gourmands. »

On connaît trois principales variétés de truffes, la blanche, la rouge et la noire. La première est la moins estimée, la seconde la plus rare, la troisième est incontestablement la meilleure ; c'est elle qui fait l'honneur et la gloire de nos banquets.

Les truffes ont, comme toutes les plantes, leur degré de maturité. Il faut les récolter alors seulement qu'elles possèdent le complément de leur arôme et de leur saveur ; mais délicates qu'elles sont, il est difficile de leur conserver toutes leurs précieuses quali-

tés. Dans quelques cantons on les lave, cette opération leur fait le plus grand dommage; dans d'autres on les brosse, l'inconvénient est le même; le seul moyen de les conserver avec toutes leurs vertus, est de les laisser entourées de quelques parties de leur terre natale. Les marchands, il est vrai, nous vendent cette terre à la livre et nous la payons neuf francs comme le fruit; mais oserait-on s'en plaindre, lorsque c'est à la terre qui les protége que l'on doit leur exquise supériorité?

Les truffes veulent être mangées fraîches et dans leur saison. Tous les procédés que l'on emploie pour les conserver ou les confire, soit dans le sable, soit dans l'huile, le vinaigre, l'eau-de-vie, les bouteilles à la Appert, leur font absolument perdre leur arôme et leur goût; les truffes séchées deviennent de même inodores.

Les Romains qui ont été nos maîtres dans la gastronomie, comme les Grecs dans les lettres et les arts, ont connu la truffe. Toutefois il ne paraît pas que la truffe pé-

rigourdine soit parvenue jusqu'à eux. Celles qui faisaient leurs délices, venaient de Grèce, d'Afrique et principalement de Lybie : elles étaient de l'espèce blanche ou rougeâtre ; celles de Lybie étaient plus recherchées comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

L'interrègne de la truffe a été de près de cinq cents ans ; aucun de nos anciens dispensaires ne fait mention de son usage, c'est sous nos yeux que sa résurrection a eu lieu. Il y a trente ans une dinde truffée était une rareté, un objet de luxe, qui ne paraissait que rarement, et sur la table des grands seigneurs.

C'est à la rapidité des fortunes révolutionnaires, à la prodigalité du régime impérial et à la démoralisation du système restaurateur que l'on doit le progrès croissant de la truffe.

Du jour où de tous côtés les marchands ont adressé des demandes dans nos provinces trufficoles, du jour où, attachant une haute importance à ce tubercule, on l'a

acheté à tout prix, la recherche en est devenue générale ; et, bien qu'on ne la plante pas, on a pu suffire à l'accroissement prodigieux de la consommation à force de soins et de recherches.

La truffe échauffe légèrement, aide à la digestion, excite l'hilarité, et passe pour un aphrodisiaque innocent. On croit à tort qu'elle est indigeste. Des expériences auxquelles nous nous sommes soumis nous-mêmes, nous avons déduit cet aphorisme : « La truffe est plus légère et plus saine que la pomme de terre *. »

Après avoir envisagé sa partie physique, il nous reste à aborder sa partie morale, et sous ce point de vue, la truffe est plus admirable encore. Son influence est directe,

* M. Th. Bidault de la Courrouge, l'un des plus experts et des plus aimables membres du *Jury Dégustateur*, a même substitué avantageusement la truffe à la pomme de terre dans la sauce hollandaise, pour laquelle il professe un culte tout particulier, et qui seule, selon lui, doit être en possession d'accompagner une belle pièce de marée.

positive, instantanée. Politique, littérature, sciences, arts, la truffe embrasse tout. Elle donne de l'esprit au sot, de l'éloquence au lourdaud, de la persuasion au fat; elle décide de la paix et de la guerre; dans les déjeuners académiques, dans les dîners ministériels, dans les soupers séducteurs, elle brille et triomphe également. Combien d'heureux candidats n'ont-ils pas dû leur faveur, leur fortune et leur gloire à la truffe! Son parfum balance la voix de la conscience; elle vote au scrutin électoral, elle est le piédestal du ministère, qui doit, la chose est claire, sa force, sa durée, sa vie, aux heureux *inventeurs* de la truffe.

Considérations sur le Café.

Parmi les boissons, la plus flatteuse, la plus inspiratrice, le café, est digne de tout notre amour. Il éloigne le sommeil ou le rend agréable et léger, il ravive l'imagination, dispose à la gaieté, facilite la digestion, dissipe l'ivresse, ajoute à l'esprit de ceux qui en ont, en donne pour quelques instans à ceux à qui est dévolu le royaume des cieux, fortifie le cerveau, dissipe les vapeurs, et rend la mémoire plus sûre.

L'histoire du café, toute moderne, est peu connue ; elle est pourtant intéressante et doit plaire à tous ceux qui apprécient ses bienfaits. Cette considération nous engage à en consigner ici les détails principaux.

L'arbuste qui produit le café est origi-

naire de l'Arabie-Heureuse (cette plante pouvait-elle naître ailleurs que dans le paradis terrestre?)

Quand il a atteint toute sa hauteur, il ressemble assez à nos arbres fruitiers de huit ou dix ans. Le bois en est tendre et pliant à tel point, qu'on peut facilement faire toucher la terre à la plus haute branche sans la casser.

Son écorce est blanchâtre et raboteuse, la feuille ressemble à celle du laurier, quoique un peu moins pointue; l'arbre est toujours vert, il ne se dépouille jamais de toutes ses feuilles à la fois, elles sont rangées des deux côtés des rameaux à une médiocre distance. Pendant toute l'année, et dans le même temps, on voit sur le même arbre feuilles, fleurs et fruits, en différens degrés de maturité; les fleurs sont blanches et ressemblent beaucoup à celles du jasmin; l'odeur en est très-agréable quoique la saveur en soit amère; elles sont placées entre la queue des feuilles et la tige; chaque fleur produit un fruit très-vert d'a-

bord, mais qui devient rouge en mûrissant, et ressemble à une grosse cerise ; il est agréable à manger alors, nourrit et rafraîchit beaucoup. Sous la chair de cette cerise, on trouve, au lieu de noyau, la fève que nous appelons café, enveloppée d'une très-fine pellicule; cette fève est alors extrêmement tendre; sa saveur est désagréable; mais à mesure que cette espèce de cerise mûrit, la fève qu'elle renferme se durcit insensiblement. Enfin le soleil ayant tout-à-fait desséché ce fruit rouge, la pulpe que l'on mangeait auparavant devient une baie de couleur fort brune; ce n'est plus qu'une écorce qui enveloppe le café. La fève est pour lors solide et d'un vert clair ; elle nage dans une sorte de liqueur épaisse, noirâtre et très-amère ; la baïe est attachée à l'arbre par une queue courte; chaque baie contient une seule fève qui se divise en deux moitiés ou grains *.

* Parmi les riches amateurs qui possèdent et cultivent dans leurs serres l'arbre café, nous cite-

La récolte du café pourrait se faire en tout temps, mais les Arabes choisissent le mois de mai pour le moment de leur cueillette. Ils étendent alors de grandes pièces d'étoffe sous les arbres, qu'ils secouent pour faire tomber le café mûr qui se détache des branchages.

Depuis que le café a été transplanté dans les colonies, il est devenu fort commun; mais le meilleur croît toujours dans le royaume d'Yémen; celui d'Oudet est le plus renommé parmi les Orientaux; on lui donne en France le nom de café Moka parce qu'en 1709 une compagnie de Français, sous la conduite du capitaine Merveille, a commencé à faire le commerce du café dans la ville de Moka où résident les courtiers des Indes.

Le café faisait les délices des Turcs dès le seizième siècle. Au commencement du

rons M. Boursault, ancien fermier des jeux, amphitryon très-distingué, et possesseur du plus riche jardin de Paris.

dix-septième, quelques négocians hollandais et anglais, ayant pris l'habitude d'en boire dans le Levant, firent connaître cette décoction dans leur patrie. On en avait cependant goûté déjà à Marseille dès 1654, mais si mal apprêté qu'il n'avait inspiré que du dégoût. Le célèbre voyageur Thévenot, au retour de ses courses en 1658, régala de café ses plus intimes amis. Dès-lors la réputation d'un certain breuvage oriental presqu'inconnu, se répandit insensiblement en France. On citait un homme qui avait pris du café, à peu près comme on dirait aujourd'hui M. un tel a vu les sources du Nil, M. un tel a été à Pékin. Enfin en 1669, le Grand-Seigneur ayant envoyé à Louis XIV un ambassadeur nommé Soliman Aga, qui plut beaucoup aux Parisiens et aux Parisiennes par son esprit et sa galanterie, on voulut goûter la liqueur qu'il offrait aux dames selon l'usage de son pays; et quoique sa couleur fût noire, et sa saveur âpre et amère, disent les Mémoires du temps, sa singularité ou sa nouveauté le firent réussir.

Après le départ de Soliman Aga, on voulut se procurer du café, et surtout le prendre à la turque. On imita mal le procédé, de sorte qu'on le faisait détestable. On se consolait de ce petit désagrément, on avait l'essentiel, les cabarets vernis, les tasses de porcelaine de la Chine et les serviettes de mousseline à franges d'or, comme les Ottomans.

Dès qu'il fut convenu que le café faisait partie des jouissances de la classe opulente et distinguée, chacun voulut en prendre, au moins de temps à autre, et comme par partie de plaisir.

Alors, en 1672, un Américain, nommé Pascal, s'avisa d'ouvrir à la foire Saint-Germain une boutique où il donnait à boire du café. La foire étant finie, il alla s'établir sur le quai de l'École; là il fit une fortune rapide. Mais ses successeurs, soit qu'ils n'eussent pas le talent, aujourd'hui si commun, de bien apprêter le café, soit (ce qui est plus probable) qu'ils n'inspirassent pas de confiance aux badauds, parce

qu'ils n'avaient pas de larges robes arméniennes, et qu'on voulait plutôt du café à la turque que de bon café, ses successeurs, dis-je, se ruinèrent tous, et près d'un siècle s'écoula avant que le café reprît sa première gloire.

Cependant les grands et la haute société en continuèrent l'usage ; on commençait même à en savourer le parfum, à le préparer convenablement, à le prendre plutôt par goût que pour se distinguer.

Dès-lors s'opéra en France une grande révolution morale. La cour de Louis XIV se fit distinguer par une politesse exquise de mœurs, une finesse parfaite de tact ; une élégance soutenue de manières ; elle donna le ton à l'Europe, et ces progrès sensibles de civilisation, c'est au seul café qu'il faut en faire honneur.

C'est à lui aussi, à la puissance d'imagination, à l'excitation des facultés du cerveau produites par son usage, que l'on doit le développement des beaux génies qui ont brillé dans cette cour, tandis que le peuple

(qui ne prenait pas encore de café), plongé dans l'épaisse matière, restait ébloui de l'éclat extraordinaire de ces êtres supérieurs dont les facultés intellectuelles venaient en droiture de la Mecque et du royaume d'Yémen.

Aussi, dès que l'usage du café devint général, dès que cette source d'imagination, de gaieté, d'esprit, de génie, coula pour tout le monde, il arriva ce que l'on pouvait prévoir, ce que nous voyons aujourd'hui : que personne n'apprécie plus l'esprit, parce que tout le monde en a.

Revenons à l'histoire du café : au commencement du dix-huitième siècle, un Sicilien, nommé Procope, releva l'honneur de la cafetière; comme Pascal, il loua une boutique à la foire Saint-Germain, elle fut décorée avec élégance, et dans ce local la meilleure société de Paris sembla s'être donné rendez-vous.

Il signor Procope, que tous les cafetiers de la capitale devraient fêter comme leur patron, joignit à son débit de café celui du

thé, du chocolat et des liqueurs chaudes de toute espèce. Enfin, il se logea vis-à-vis de l'ancienne salle de la comédie française où son établissement, encore en vogue aujourd'hui, fut long-temps le rendez-vous des amateurs de spectacle et le champ de bataille des querelles littéraires.

Les médecins, qui rarement sont d'accord entre eux, ont émis une foule d'opinions sur les effets du café; nous laisserons ces graves personnages s'en tirer comme ils pourront, et passerons à côté de cette mêlée, pour nous livrer paisiblement à quelques observations sur ses effets remarquables.

Tout homme qui boit du café pour une première fois est inévitablement privé de son sommeil habituel; il est beaucoup de personnes sur qui cet effet continue d'avoir lieu, sans que l'habitude puisse le vaincre. On en doit conclure que le café exerce une puissante irritation sur les facultés cérébrales. Ce qui confirme cette observation, c'est que la plupart de nos grands écrivains ont pris beaucoup de café; Voltaire et Buffon

en faisaient un usage immodéré : aussi remarque-t-on dans leurs écrits une lucidité, un enthousiasme, un esprit qui devient en quelque sorte communicatif pour le lecteur qui a pris aussi du café.

Napoléon buvait jusqu'à vingt tasses de café par jour, et ne s'en portait pas plus mal.

Cette prédilection du maître de l'empire pour le café fut cause des nombreuses tentatives, des coûteuses recherches auxquelles se livrèrent presque simultanément tous les savans, il y a quelques années, pour arriver à découvrir la meilleure manière de faire le café.

La physique alors fut appelée au secours de la chimie, pour perfectionner cette importante branche de l'économie domestique.

Pour faire de bon café en effet, il faut * déterminer d'une manière précise, invariable, le degré de torréfaction du café,

* Grimod de la Reynière.

degré tel que ses principes odorans ne soient pas dissipés par une chaleur trop vive, mais qu'ils se trouvent développés dans une proportion convenable.

Obtenir, du café liquide, un point de concentration tel qu'il garde tout son arôme, tout cet esprit recteur qui lui donne l'ame et la vie.

Conduire cette opération de manière à ce que cette matière âpre et stiptique qui se trouve dans les arrière-principes du café, ne se mêle jamais à son infusion.

Ce sont autant d'opérations vraiment chimiques, qui exigent beaucoup de connaissances théoriques, une pratique habituelle, et un degré de savoir et d'expérience qu'on ne peut raisonnablement exiger d'une cuisinière, d'un officier, d'un limonadier, ni même de beaucoup de savans.

Pour arriver à ce sublime résultat, on proposa mille méthodes; on voulut faire le café : sans le réduire en poudre, en l'infusant à froid, en le concassant d'après le mode turc, en le soumettant à l'autoclave, etc.,

etc.; toutes ces belles inventions ont amené de piteux résultats; une seule les a toutes vaincues, c'est la *cafetière à la Dubelloy*, et après avoir nous-mêmes expérimenté en cent façons, nous avons fini par nous arrêter à la manière suivante que nous donnons pour officielle.

On brûle séparément, et *soi-même* *, une partie de café Martinique vert, une café Bourbon, une Moka. On opère ensuite le mélange, et on réduit le tout en poudre (pas trop fine). Puis on opère d'après le système de la cafetière *Dubelloy*, qui consiste à verser l'eau bouillante sur le café placé dans un vase à doubles fonds percés de très-petits trous. L'eau s'écoule chargée de toute la partie essentielle. On la met

* Recommandation importante : la bonté de la liqueur dépend spécialement du degré de torréfaction; la moindre négligence à cet égard altère le parfum du café. Brûlé à point, le grain doit être *alezan clair*. Il vaut mieux brûler moins que plus; l'inconvénient subsiste dans les deux cas, mais dans le premier il est moins désastreux.

alors sur le feu jusqu'à ébullition, on la repasse de nouveau dans l'appareil, et l'on obtient un café aussi clair, aussi bon qu'il se puisse faire : celui qui a le gosier pavé, et peut avaler toute bouillante cette délicieuse boisson, ne doit plus envier l'idéale ambroisie *.

* M. le baron de Barrey, l'un des plus aimables épicuriens de notre époque, ne boit jamais autrement son café; cet amateur distingué, qui emporte toujours en voyage une fiole de *sauce anglaise* et auquel nous devons la *carbonade de paon aux haricots,* nous a vanté les effets du café glacé comme coup du milieu.

Du Choix des Alimens.

Helvétius avance dans le livre *de l'Esprit,* où par parenthèse on ne trouve que de l'esprit, que l'homme est un animal essentiellement carnivore : J.-J. Rousseau, au contraire, regarde l'homme qui se nourrit de viandes, comme un animal dépravé. N'en déplaise aux ardens sectateurs de ces deux respectables philosophes, le raisonnement de l'un n'a pas plus le sens commun que la boutade de l'autre. L'homme est essentiellement omnivore ; il peut également choisir ses alimens parmi les substances animales et végétales ; tout ce qui lui plaît, convient à son organisation ; et cette heureuse faculté qu'il a reçue de la nature peut à peine être modifiée par l'influence du climat, des mœurs ou des usages.

L'affaire la plus importante de la vie ,

c'est le choix des alimens. Leur nature en effet n'exerce pas seulement son influence sur l'organisation physique, elle modifie puissamment le caractère et les mœurs. Cabanis a observé que dans les pays où la classe indigente se nourrit d'alimens grossiers, l'intelligence est plus obtuse. Tous les voyageurs s'accordent sur ce point, que parmi les peuplades sauvages dont aucune institution politique n'a modifié les mœurs, celles dont la principale nourriture est la chair, ont plus d'énergie, de courage, d'intelligence et d'activité, que les tribus qui se nourrissent de végétaux. Avec ce simple diagnostic, on peut, ce nous semble, faire des observations sur ce qui nous entoure, tirer de vastes conséquences, et s'abstenir, par conséquent, de lire le long, lourd et paradoxal ouvrage de M. le baron Charles Dupin.

Quelque nombreux que soient les alimens parmi lesquels le goût ou le caprice de l'homme promène son choix, leurs principes nutritifs sont moins variés qu'on ne

le pense communément. Pour guider d'une manière certaine nos lecteurs dans leur budget alimentaire, nous allons passer en revue les différens principes de la composition des alimens, persuadé que c'est de leur choix que dépend surtout la conservation de la santé et de l'appétit.

Le règne végétal nous offre d'abord la fécule, base de toutes les farines nourrissantes.

La fécule est à peu près pure dans le riz, l'orge, le sagou, le maïs, le millet; elle est unie à un principe sucré dans le blé de sarrazin, l'avoine, les haricots, les pois, les lentilles, la châtaigne, etc. Cette classe d'alimens est d'une facile digestion.

La fécule est unie à une huile grasse et à des mucilages, dans les noix, les avelines, les amandes; elle est alors plus froide et plus lourde sur l'estomac.

Dans les farines de froment, de seigle, de pomme de terre, elle se combine avec du gluten. Ces farines, mêlées à l'eau, ont seules la propriété de fermenter et

de former une pâte qui constitue le pain dont la digestion est d'autant plus facile qu'il est mieux levé et contient, par conséquent, une moindre quantité de gluten.

Le règne végétal présente, après les farines, les différens légumes essentiellement composés de principes mucilagineux ou gommeux; les fruits formés des mêmes principes qui s'y trouvent unis, soit à des matières sucrées ou acides, soit à des arômes, soit à des extractifs; cette classe d'alimens nourrit d'autant plus qu'elle contient plus de mucilage. Leur degré de digestibilité est en raison de leur acidité plus ou moins grande, de la quantité d'eau qu'ils contiennent, de la fermeté de leur parenchyme, de la consistance et de la nature de leurs sucs. Les légumes et les fruits sont en général une nourriture balsamique et rafraîchissante dont l'estomac ressent d'heureux effets.

Passons maintenant à l'examen des substances animales.

La fibrine est le principe nutritif de la chair des animaux, comme la fécule est le principe nutritif de celle des végétaux. Unie à l'osmazôme et à l'albumine, elle constitue une base qui varie selon l'âge, le sexe et l'espèce des animaux.

Les chairs blanches gélatineuses, telles que le veau, l'agneau, etc., ne contiennent point d'osmazôme, elles conviennent aux estomacs irrités; les estomacs vigoureux, et ceux qui ne sont que faibles, ont besoin de chairs colorées et chargées d'osmazôme, telles que celles du bœuf, du mouton, etc.; cette nourriture se digère d'autant mieux qu'elle est douée de légères qualités stimulantes.

Les viandes présentent cependant encore des qualités fort différentes, selon le mode de préparation qu'on leur a fait subir.

Le rôti retient toutes les parties solubles de la viande. C'est la préparation la plus saine et la plus nutritive.

Lorsqu'on fait bouillir la viande, on obtient, sous le nom *de bouillon*, une dé-

coction de toutes les parties solubles, gélatine, albumine et osmazôme ; la viande alors n'est plus composée que de fibrine ; cet aliment est d'une digestion difficile *.

Dans la friture, la viande contient comme dans le rôti toutes ses parties solubles, mais la couche d'huile ou de graisse qui l'enveloppe, la rend plus difficile à digérer.

Les œufs qui contiennent une grande quantité d'albumine sont un aliment très-nutritif et d'une digestion facile; les moules, les huîtres, ont le même principe et les mêmes qualités.

Les poissons contiennent les mêmes principes à peu près que les animaux terrestres ; on y trouve la fibrine, la gélatine, l'albumine ; toute la différence entre le maigre et le gras, consiste donc dans l'absence du jus (composé d'osmazôme et d'extractif) : aussi, quoique la présence d'une quantité

* M. Brillat-Savarin proscrit à jamais *le bouilli*. (C'est lui qui a formulé cet aphorisme : *Le bouilli est de la chair moins son suc.*

notable de phosphore et d'hydrogène communique au poisson quelques qualités échauffantes, cet aliment est léger, nourrissant et d'une facile digestion.

Le sucre que l'on doit classer parmi les alimens les plus nourrissans, joue un grand rôle dans la cuisine, et son usage n'a probablement jamais incommodé personne.

CONSERVATION DES ALIMENS.

La conservation des substances alimentaires forme la base d'un art nouveau, dont l'utilité est aujourd'hui généralement sentie et qui a reçu de grands perfectionnemens depuis quelques années. Si, comme il est permis de l'espérer, on parvient à obtenir des méthodes de conservation parfaite, la marine, les établissemens publics, l'économie domestique, et surtout la gastronomie, jouiront des plus précieux avantages. L'ordre des saisons se trouvera interverti; la nature si variable dans ses bienfaits, tantôt si prodigue et tantôt si avare, ne

fera plus courir à nos estomacs les chances les plus funestes, car il sera facile dans les années d'une ruineuse abondance, de recueillir les produits superflus, et de les réserver pour les années de disette. Le commerce alors nous enrichira des délicieuses productions des contrées équinoxiales; la même table réunira dans leur fraîcheur les productions des climats brûlans de la zône torride, et celles des zônes tempérées du Nord et du Midi.

Déplorons toutefois que jusqu'à ce jour les procédés de conservation des substances alimentaires aient présenté beaucoup plus de difficultés que l'art de les produire. Dans ce dernier cas, en effet, la nature agit avec nous et nous prête ses forces; tandis que, dans l'autre, nous luttons contre elle, pour l'empêcher de détruire son propre ouvrage.

Les productions du règne organique ne se peuvent conserver que dans l'état de vie; une fois éteintes, elles fermentent et leurs élémens se dissocient pour former de

nouveaux composés. Il faudrait donc, pour conserver les substances végétales ou animales, empêcher ou retarder le moment de l'altération spontanée qui finit par les détruire.

Les causes principales qui tendent à accélérer la fermentation, sont au nombre de trois : la présence d'un ferment d'une nature particulière, celle de l'air ou de l'oxigène, et l'humidité. La suppression d'une de ces trois causes arrête, ou du moins retarde l'altération des substances.

Depuis long-temps on connaît le procédé de conservation des alimens par la privation d'humidité. C'est ainsi qu'on dessèche les viandes, les fruits, les légumes : mais cette méthode a l'inconvénient d'altérer certaines substances, d'en rendre d'autres moins nutritives, et d'enlever à toutes leur fraîcheur naturelle.

Les mêmes inconvéniens résultent de la salaison et du fumage des viandes. Ces opérations mélangent d'ailleurs à la matière alimentaire des substances hétérogènes et

nuisibles, dont l'eau ne peut les débarrasser qu'aux dépens de la qualité nutritive qui s'évapore en partie.

Un troisième mode de conservation pour les alimens, consiste à les enduire d'un corps imperméable à l'humidité et à l'air. On conserve ainsi des œufs en les plongeant dans la cire fondue ou dans la chaux. Ce procédé serait supérieur aux deux autres, si on pouvait composer un vernis qui, sans attirer l'humidité, eût une certaine élasticité, ne fût ni sujet à s'écailler, ni insalubre, et pût s'enlever facilement à l'eau bouillante.

On emploie encore l'alcool, l'eau-de-vie, le vinaigre, comme moyens de conservation; mais ces différentes substances dénaturent les saveurs et enlèvent aux viandes et aux fruits leur fraîcheur et leur apparence.

Parmi ces divers procédés, celui de M. Appert nous semble le plus étendu et le plus efficace : il laisse certainement beaucoup à désirer; mais enfin il n'a pas été

surpassé, s'applique à toutes les substances végétales ou animales, liquides ou solides, et a d'ailleurs pour lui la sanction d'une longue expérience et d'un incontestable succès.

Voici en quoi il consiste principalement :

On renferme dans des bouteilles ou des bocaux, les substances que l'on veut conserver.

Ces différens vases doivent être bouchés avec la plus grande attention : c'est du bouchage surtout que dépend la réussite.

On soumet les substances ainsi renfermées à l'action de l'eau bouillante d'un bain-marie, pendant un temps plus ou moins long, selon leur nature.

M. Appert a conservé, par ce procédé si simple, toutes sortes d'alimens pendant plusieurs années: un exemple récent est venu à l'appui de cette assertion. M. le capitaine Freycinet avait emporté, pour son voyage autour du monde, des vivres préparés suivant cette méthode. A son retour, il en a fait manger à plusieurs personnes, parmi

lesquelles se trouvaient des gourmands notables; on y a été trompé, et l'on a pris de la volaille cuite depuis plus d'un an, pour de la viande fraîchement préparée.

Il nous reste à examiner comment ce procédé atteint le but.

Les substances végétales et animales contiennent naturellement une certaine quantité de ferment et d'eau : elles acquièrent promptement, par le contact de l'oxigène de l'air, une disposition à la fermentation ou à la putréfaction.

En les renfermant dans des vases hermétiquement clos, on supprime l'action de l'oxigène de l'air, et par suite on détruit la cause la plus active de l'altération.

Toutefois, les substances organiques avaient déjà absorbé de l'oxigène, durant leur présence dans l'atmosphère; le vase lui-même en contient un peu, soit dans les interstices des matières, soit dans le petit vide qu'on y laisse à dessein. Cette petite quantité d'oxigène suffirait pour développer la fermentation : aussi, pour en prévenir les

effets, soumet-on la substance renfermée dans le vase à l'action de l'eau bouillante : l'oxigène libre ou absorbé forme alors une nouvelle combinaison, qui n'est plus propre à exciter la fermentation ou la putréfaction, et qui devient concrète par la chaleur, de la même manière que l'albumine.

Voici donc parmi les systèmes de conservation des alimens, celui qui assure au gourmand les plus durables et les plus exactes jouissances. Grâces à M. Appert, on peut narguer la Providence, manger des melons en décembre et des petits pois en janvier; les productions délicates et fugitives que la capricieuse nature assigne dans son arbitraire à telle saison ou à tel climat privilégiés, sont soustraites à l'empire du temps. Que la science fasse encore un pas; nos menus seront variés à l'infini, la science culinaire s'agrandira, nous verrons enfin nos tables se couvrir à la fois des productions délicieuses et variées des quatre parties du monde et des tributs des quatre saisons.

Du Repos,

DU SOMMEIL, DES SONGES.

Le repos, le sommeil et les songes ont une influence tellement directe, une action tellement puissante sur la gastronomie, que notre tâche eût été imparfaitement remplie, si nous eussions omis d'examiner avec une attention scrupuleuse l'action soit active, soit passive, de ces importans phénomènes sur l'existence et le bien-être du gourmand.

Désireux d'offrir à nos lecteurs une série de faits curieux, de renseignemens précis, nous nous étions dès long-temps livrés à des études sérieuses sur cette matière vierge encore : nous espérions pouvoir, les premiers, faire jouir le public du fruit de notre travail et de nos observations : la publication de l'excellent ouvrage de M. Brillat-Savarin, nous a amené un cruel désappointement.

Avec cette finesse de tact, cette délicatesse d'esprit qui caractérisent si éminemment son talent, l'auteur de la *Physiologie du goût* a reconnu l'attrait et l'utilité d'un sujet aussi neuf, aussi piquant. Aidé d'une foule de connaissances précieuses, il l'a traité dans son livre avec tous les développemens dont il était susceptible. Nous avons admiré son travail, et dans l'impossibilité de faire mieux, nous nous estimons heureux aujourd'hui de puiser dans cette riche source où toutes les matières se trouvent coordonnées de la manière la plus piquante et la plus originale.

DU REPOS.

L'homme n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie : la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue ; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce temps d'activité, l'homme peut le prolonger en variant le genre et la nature des sensations qu'il se fait éprouver ; mais

cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Quand l'homme a joui pendant une certaine durée de temps de la plénitude de sa vie, il vient un moment où il ne peut plus y suffire : son impressionnabilité diminue graduellement ; les attaques les mieux dirigées sur chacun de ses sens demeurent sans effet; les organes se refusent à ce qu'ils avaient appelé avec plus d'ardeur ; l'ame est saturée de sensations, le temps du repos est arrivé.

A ce repos, comme à tous les actes conservateurs, la nature, cette excellente mère, a joint un grand plaisir.

L'homme qui se repose éprouve un bien-être aussi général qu'indéfinissable ; il sent ses bras retomber par leur propre poids, ses fibres se distendre, son cerveau se rafraîchir ; ses sens sont calmes, ses sensations obtuses ; il ne désire rien, il ne réfléchit plus, un voile s'étend sur ses yeux. Encore quelques instans, et il dormira.

DU SOMMEIL.

Le sommeil est cet état d'engourdissement dans lequel l'homme, séparé des objets extérieurs par l'inactivité des sens, ne vit plus que de la vie mécanique.

Comme la nuit, le sommeil est suivi et précédé de deux crépuscules; le premier conduit à l'inertie absolue, le second ramène à la vie active.

Au moment où le sommeil commence, les organes des sens tombent peu à peu dans l'inaction : le goût d'abord, la vue et l'odorat ensuite; l'ouie veille encore, et le toucher toujours; car il est là pour nous avertir, par la douleur, des dangers que le corps peut courir.

Le sommeil est toujours précédé d'une sensation plus ou moins voluptueuse; le corps y tombe avec plaisir par la certitude d'une prompte restauration; l'ame s'y abandonne avec confiance, dans l'espoir que les moyens d'activité y seront retrempés.

C'est faute d'avoir bien apprécié cette sensation, cependant si positive, que des savans du premier ordre ont comparé le sommeil à la mort, à laquelle tous les êtres vivans résistent de toutes leurs forces, qui est marquée par des symptômes si particuliers, et qui fait horreur même aux animaux.

Comme tous les plaisirs, le sommeil devient une passion, car on a vu des personnes dormir les trois quarts de leur vie; et, comme toutes les passions, il ne produit alors que des effets funestes; savoir : la paresse, l'indolence, l'affaiblissement, la stupidité et la mort.

L'école de Salerne n'accordait que sept heures de sommeil, sans distinction d'âge ou de sexe. Cette doctrine est trop sévère; il faut accorder quelque chose aux enfans en considération du besoin, et aux femmes, par complaisance : mais on peut regarder comme certain que toutes les fois que l'on passe plus de dix heures au lit, il y a excès.

Dans les premiers momens du sommeil

crépusculaire, la volonté dure encore; on pourrait se réveiller, l'œil n'a pas perdu toute sa puissance. *Non omnibus dormio*, disait Mécène; et dans cet état, plus d'un mari a acquis de fâcheuses certitudes. Quelques idées naissent encore, mais elles sont incohérentes: on a des lueurs douteuses; on croit voir voltiger des objets mal terminés. Cet état dure peu; bientôt tout disparaît, tout ébranlement cesse, et on tombe dans le sommeil absolu.

Que fait l'ame pendant ce temps? Elle vit en elle-même; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche; elle attend de nouvelles excitations.

Au surplus, cet état d'anéantissement absolu est de peu de durée (il ne dépasse presque jamais cinq ou six heures), peu à peu les pertes se réparent; un sentiment d'obscure existence commence à renaître, et le dormeur passe dans l'empire des songes.

DES RÊVES.

Les rêves sont des impressions unilatérales qui arrivent à l'ame sans le secours des objets extérieurs.

Ces phénomènes si communs et en même temps si extraordinaires, sont cependant encore peu connus.

La faute en est aux savans qui ne nous ont pas encore laissé un corps d'observations suffisant. Ce secours indispensable viendra avec le temps, et la double nature de l'homme en sera mieux connue.

Dans l'état actuel de la science, il doit rester pour constant qu'il existe un fluide aussi subtil que puissant, qui transmet au cerveau les impressions reçues par les sens, et que c'est par l'excitation que causent ces impressions que naissent les idées.

Le sommeil absolu est dû à la déperdition et à l'inertie de ce fluide.

Il faut croire que les travaux de la digestion et de l'assimilation, qui sont loin de

s'arrêter pendant le sommeil, réparent cette perte; de sorte qu'il est un temps où l'individu, ayant déjà tout ce qu'il faut pour agir, n'est point encore excité par les objets extérieurs.

Alors le fluide nerveux, mobile de sa nature, se porte au cerveau par les conduits nerveux; il s'insinue dans les mêmes endroits et dans les mêmes traces. Puisqu'il arrive par la même voie, il doit donc produire les mêmes effets, mais cependant avec moins d'intensité.

La raison de cette différence me paraît facile à saisir. Quand l'homme éveillé est impressionné par un objet extérieur, la sensation est précise, soudaine et nécessaire; l'organe tout entier est en mouvement. Quand, au contraire, la même impression lui est transmise pendant son sommeil, il n'y a que la partie postérieure des nerfs qui soit en mouvement; la sensation doit nécessairement être moins vive et moins positive; et pour être plus facilement entendus, nous dirons que chez l'homme éveillé il y

a percussion de tout l'organe, tandis que chez l'homme dormant il n'y a que l'ébranlement de la partie qui avoisine le cerveau.

Cependant on sait que, dans les rêves voluptueux, la nature atteint son but à peu près comme dans la veille : mais cette différence naît de la différence même des organes ; car la génésique n'a besoin que d'une excitation, quelle qu'elle soit, et chaque sexe porte avec soi tout le matériel nécessaire pour la consommation de l'acte auquel la nature l'a destiné.

Quand le fluide nerveux est ainsi porté au cerveau, il y afflue toujours par les couloirs destinés à l'exercice de quelqu'un de nos sens : et voilà pourquoi il y éveille certaines sensations, ou certaines séries d'idées préférablement à d'autres. Ainsi, on croit voir, quand c'est le nerf optique qui est ébranlé, entendre, quand ce sont les nerfs auditifs, etc., et remarquons ici comme une singularité, qu'il est au moins très-rare que les sensations qu'on éprouve en rêvant se rapportent au goût ou à l'odorat.

Ce serait un travail digne des plus savans, que de rechercher pourquoi deux de nos sens n'impressionnent point l'ame pendant le sommeil ; tandis que les quatre autres jouissent de presque toute leur puissance. Je ne connais aucun psycologue qui s'en soit occupé.

Remarquons aussi que plus les affections que nous éprouvons en dormant sont intérieures, plus elles ont de force. Ainsi les idées les plus sensuelles ne sont rien auprès des angoisses qu'on ressent, si on rêve qu'on a perdu un enfant chéri, ou qu'on va être pendu. On peut se réveiller en pareil cas, tout trempé de sueur ou tout mouillé de larmes.

Quelle que soit la bizarrerie des idées qui quelquefois nous agitent en dormant, cependant, en y regardant d'un peu près, on verra que ce ne sont que des souvenirs, ou des combinaisons de souvenirs. Ainsi, je suis tenté de dire que *les songes ne sont que la mémoire des sens.*

Leur étrangeté ne consiste donc qu'en ce

que l'association de ces idées est insolite, parce qu'elle s'est affranchie des lois de la chronologie, des convenances et du temps *, de sorte qu'en dernière analyse, personne n'a jamais rêvé à ce qui lui était auparavant totalement inconnu.

On ne s'étonnera pas de la singularité de nos rêves si l'on réfléchit que, pour l'homme éveillé, quatre puissances se surveillent et se rectifient réciproquement, savoir : la vue, l'ouie, le toucher et la mémoire ; au lieu que chez celui qui dort, chaque sens est abandonné à ses seules ressources.

Je serais tenté de comparer ces deux états du cerveau à un piano, près duquel serait assis un musicien qui, jetant par distraction

* Les songes sont le véritable type du romantisme. Je gagerais qu'il est arrivé aux classiques les plus déterminés, à M. Raynouard, à M. Léon Thiessé, à M. Andrieux lui-même, de composer en rêvant une pièce romantique, peut-être même chacun de ces messieurs était-il son propre héros :

Enfant au premier acte et barbon au dernier.

les doigts sur les touches, y formerait, par réminiscence, quelque mélodie, et qui pourrait y ajouter une harmonie complète, s'il usait de tous ses moyens. Cette comparaison pourrait se pousser beaucoup plus loin, en ajoutant que la réflexion est aux idées ce que l'harmonie est aux sons, et que certaines idées en contiennent d'autres, comme un son principal en contient d'autres qui lui sont secondaires, etc., etc.

DE L'INFLUENCE DE LA NUTRITION SUR LE REPOS, LE SOMMEIL ET LES SONGES.

Que l'homme se repose, qu'il s'endorme ou qu'il rêve, il ne cesse pas d'être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l'empire de la gastronomie.

La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des alimens influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves.

L'homme mal nourri ne peut long-temps

suffire aux fatigues d'un travail prolongé ; son corps se couvre de sueur, bientôt ses forces l'abandonnent, et pour lui le repos n'est autre chose que l'impossibilité d'agir.

S'il se livre à un travail d'esprit, les idées chez lui naissent sans vigueur et sans précision ; la réflexion se refuse à les joindre, le jugement à les analyser ; le cerveau s'épuise dans ces vains efforts, et il s'endort sur le champ de bataille.

J'ai toujours pensé que les soupers d'Auteuil, ainsi que ceux des hôtels de Rambouillet et de Soissons, avaient fait grand bien aux auteurs du temps de Louis XIV, et le malin Geoffroy (si le fait eût été vrai) n'aurait pas tant eu tort quand il plaisantait les poëtes de la fin du dix-huitième siècle sur l'eau sucrée qu'il croyait leur boisson favorite.

D'après ces principes, j'ai examiné les ouvrages de certains auteurs connus pour avoir été pauvres et souffreteux, et je ne leur ai véritablement trouvé d'énergie que quand ils ont dû être stimulés par le senti-

ment habituel de leurs maux, ou par l'envie, souvent assez mal dissimulée.

Au contraire, celui qui se nourrit bien, qui répare ses forces avec prudence et discernement, peut suffire à une masse de travail qu'aucun être animé ne supporterait.

La diète et les excès de table ont une égale influence sur le sommeil et sur les rêves.

Celui qui a besoin de manger ne peut pas dormir; les angoisses de son estomac le tiennent dans un réveil douloureux, et si la faiblesse et l'épuisement le forcent à s'assoupir, ce sommeil est léger, inquiet et interrompu.

Celui qui, au contraire, a passé dans son repas les bornes de la discrétion, tombe immédiatement dans le sommeil absolu. S'il a rêvé, il ne lui en reste aucun souvenir, parce que le fluide nerveux s'est croisé en tout sens dans les canaux sensitifs. Par la même raison, son réveil est brusque, il revient avec peine à la vie sociale; et quand le sommeil est tout-à-fait dissipé, il se res-

sent encore long-temps des fatigues de la digestion.

On peut donner comme maxime générale que le café repousse le sommeil. L'habitude toutefois affaiblit et fait même totalement disparaître cet inconvénient.

Quelques alimens, au contraire, provoquent doucement au sommeil : tels sont ceux où le lait domine, la famille entière des laitues, la volaille, le pourpier, la fleur d'orange, et surtout la pomme de reinette, quand on la mange immédiatement avant de se coucher.

En général, tous les alimens qui sont légèrement excitans, font rêver : tels sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier et surtout le lièvre.

On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au céleri, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille.

Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substances qui sont ainsi somnifères ; car les rêves

qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence même pendant le temps où elle paraît suspendue.

Il est des personnes pour qui le sommeil est une vie à part, une espèce de roman prolongé, c'est-à-dire que leurs songes ont une suite; qu'ils achèvent, dans la seconde nuit, celui qu'ils avaient commencé la veille, et qu'ils voient en dormant certaines physionomies qu'ils reconnaissent pour les avoir déjà vues, et que cependant ils n'ont jamais rencontrées dans le monde réel.

RÉSULTAT.

L'homme qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d'après les principes que nous développons, celui-là prépare avec sagacité son repos, son sommeil et ses rêves.

Il partage son travail de manière à ne jamais s'excéder; il le rend plus léger en le variant avec discernement, et rafraîchit son

aptitude par de courts intervalles de repos, qui le soulagent sans interrompre la continuité, qui est quelquefois un devoir.

Si, pendant le jour, un repos plus long lui est nécessaire, il ne s'y livre jamais que dans l'attitude de session, se refuse au sommeil à moins qu'il n'y soit invinciblement entraîné, et se garde bien surtout d'en contracter l'habitude.

Quand la nuit a amené l'heure du repos diurnal, il se retire dans une chambre aérée, ne s'entoure point de rideaux qui lui feraient cent fois respirer le même air, et se garde bien de fermer les volets de ses croisées, afin que toutes les fois que son œil s'entr'ouvrira, il soit consolé par un reste de lumière.

Il s'étend dans un lit légèrement relevé vers la tête; son oreiller est de crin; son bonnet de nuit est de toile; son buste n'est point accablé sous le poids des couvertures, mais il a soin que ses pieds soient chaudement couverts.

Il a mangé avec discernement, ne s'est

refusé à la bonne ni à l'excellente chère : il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fumeux. Au dessert, il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux que d'épigrammes; il a pris une tasse de café, et accepté, après quelques instances, une cuilierée d'excellente liqueur, seulement pour parfumer sa bouche. En tout il s'est montré convive aimable, amateur distingué, et n'a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin.

En cet état, il se couche content de lui et des autres, ses yeux se ferment, il traverse le crépuscule, et tombe, pour quelques heures, dans le sommeil absolu.

Bientôt la nature a levé son tribut; l'assimilation a remplacé la perte. Alors des rêves agréables viennent lui donner une existence mystérieuse; il voit les personnes qu'il aime, retrouve ses occupations favorites, et se transporte aux lieux où il s'est plu.

Enfin, il sent le sommeil se dissiper par degrés, et rentre dans la société sans avoir

à regretter de temps perdu, parce que, même dans son sommeil, il a joui d'une activité sans fatigue et d'un plaisir sans mélange.

SUR

Les Progrès de l'Art,

DEPUIS LA NOUVELLE ÈRE CULINAIRE

(1814-1815).

Depuis l'établissement du régime constitutionnel en France, l'art culinaire a marché à pas de géant.

Les amphitryons, avec plus de lumières, ont acquis une plus notable importance. Les Alcmènes ont redoublé de soins, d'élégance et de recherche; les convives enfin sont devenus plus éclairés et partant plus difficiles.

Depuis qu'une bonne table mène à la fortune, à la gloire, aux honneurs, on a exigé du cuisinier de nouveaux travaux, de plus puissans efforts; l'art a grandi, il lui a fallu des hommes à sa hauteur. Des génies supérieurs se sont alors élancés dans la car-

rière, ils ont appelé à leur secours toutes les ressources de la physique, toutes les combinaisons de la chimie; bientôt la science culinaire a pu compter aussi avec orgueil de dignes émules des Berthollet, des Chaptal, des Thénard et des Vauquelin.

Dès-lors il est devenu impossible de prévoir les progrès de la science, ni de nombrer ses succès. Plus de cent mets nouveaux ont brillé sur nos tables; nos grands artistes, non contens des découvertes nationales, dues à leur génie et à leurs études tournées vers les sciences abstraites, n'ont pas dédaigné d'explorer les terres étrangères, et de mettre à contribution la cuisine des quatre parties du monde; le karick, le pilaw, le pudding, le kaviar, le soy, le négus, etc., etc., ont été ainsi naturalisés, pour étendre le nombre de nos jouissances.

Aujourd'hui la table est bien véritablement *la goutte d'huile* de ce bon M. Beugnot *. Elle met en mouvement le vaste

* M. Beugnot, ex-ministre, ex-député, aujour-

rouage des affaires. La politique, la littérature, la finance, la galanterie, le commerce, ont besoin de son secours. Point de promotions, point de couronnes académiques, point d'affaires, point de conquêtes, point de marchés, qui ne se fassent à table; le cuisinier est un autre destin.

Le nombre des individus exerçant une profession alimentaire s'est augmenté dans une proportion extraordinaire depuis douze ans. Cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, confiseurs, marchands de comestibles, de thés, de liqueurs, pullulent de toutes parts; et ces honorables et bienfaisans industriels, tout en faisant fortune, sont une preuve vivante que la gastronomie est aujourd'hui un besoin général.

En effet, si nous examinons les classes diverses de la société, nous les trouverons composées presqu'en entier de gourmands.

L'Église, à qui le pas appartient, a une

d'hui pair en expectative, s'est immortalisé par la comparaison *de la police à la goutte d'huile.*

réputation gastronomique, classique et méritée. Les faces enluminées et arrondies des ministres du Seigneur attestent que, sur ce point du moins, ils ne sont pas en arrière du siècle.

La magistrature, avec plus de pureté, de délicatesse et de retenue, n'est ni moins édifiante, ni moins erudite à table.

La littérature est le véritable royaume des élus. Si on en sépare quelques froids élégiaques, quelques critiques ternes, on n'y voit plus qu'une masse de *viveurs* aimables, gais, spirituels, bienveillans *.

* Les gens de lettres rendent chaque jour les plus éminens services à l'art : leur imagination fertile invente incessamment des mets d'autant plus précieux, qu'ils se distinguent en général par une exquise simplicité : dans l'impossibilité de mentionner les découvertes qui, si souvent, nous charment et nous ébahissent, nous nous contenterons de citer ici *la sauce blanche cosmopolite,* que l'on doit à M. Abel Hugo (connu par de très-beaux succès littéraires, une érudition et une pratique notables en cuisine); en voici la recette : Dans un bol, mettez jaunes d'œufs pondus du matin, poi-

Les médecins se sont acquis une renommée qu'on ne peut taxer d'injustice. Ils boivent et mangent comme pour réparer le mal que font au commerce des comestibles, leurs éternelles prescriptions de diète et de tisane. Ces messieurs professent à table l'économie politique.

Les militaires, assez peu éclairés gastronomes, donnent tête baissée sur tout ce qui se présente. On remarque toutefois une grande amélioration dans leur manière d'opérer.

vre, sel, une larme d'eau, très-peu de vinaigre : battez. On obtient aussitôt une sauce bien liée, d'un goût excellent, et cent fois préférable aux sauces blanches, où presque toujours la farine abonde, le beurre est aigre, et que l'on sert refroidies.

M. de Rougemont, aussi savant gastronome qu'auteur spirituel et convive aimable, mériterait de voir citer ses *sheepsteak*, ses omelettes aux huîtres, etc., etc.; mais l'espace nous manque, une *troisième édition* pourra nous permettre de nous dédommager envers lui et les lecteurs curieux de s'instruire.

Les femmes sont d'une gourmandise adorable. Un petit dîner bien fin avance plus les affaires aujourd'hui, que ne faisait autrefois le cachemire de l'Inde. Nos dames découpent, servent et mangent avec une délicatesse, une grâce.... à croquer.

Les rentiers ont toujours une pointe de sensualité, et s'ils se sont levés en masse contre le trois pour cent et M. de Villèle, c'est qu'ils aimeraient mieux mourir sur la brèche, que voir rogner leur savoureux ordinaire.

Si nous descendons un échelon, nous trouverons dans les classes infimes le même penchant à la gastronomie. L'artisan, l'ouvrier, apprécient un bon morceau, et le peuple à qui Bonaparte jetait à la figure de honteux cervelas, commence à trouver que les dindons des cérémonies royales ne sont pas assez fins pour lui.

Quant aux fonctionnaires publics que nous avons réservés pour la bonne bouche, on sait comme ces messieurs s'en acquittent. Le préfet prélève le *droit du seigneur*

sur la primeur départementale; ministres, commis, députés à la suite, fournisseurs, maltotiers, c'est à qui s'en donnera à cœur joie. Le budget d'un milliard n'y peut plus suffire, et c'est à la capacité de ces estomacs d'autruche qu'il faut s'en prendre du déficit scandaleux de cette année.

De tout ceci que conclure? que c'est le progrès de l'art qui a fait tant de conversions gourmandes. Depuis douze ans, la science culinaire a plus gagné qu'elle n'avait fait pendant les deux siècles précédens. Les artistes français couvrent le globe, leurs ragoûts se paient au poids de l'or. Les restaurateurs établis de toutes parts provoquent et satisfont tour à tour la sensualité; on ne connaît plus la faim, on satisfait l'appétit.

La gourmandise est devenue un art; on dit: Monsieur un tel est gastronome, comme on dirait: Monsieur un tel est dilettante, monsieur un tel est amateur de tableaux; et comme rien n'épure les idées, ne rafraîchit l'imagination, n'entretient la santé,

comme l'amour bien entendu des plaisirs gastronomiques, nous vivons au sein d'une société charmante, et la génération qui s'élève autour de nous promet de grands hommes et d'illustres gourmands.

POÉSIES.

Le Roi de la Fève.

Air : *Il me faudra quitter l'Empire.*

Je suis roi ! la fève l'ordonne;
Je me soumets à mon destin.
Sur mon front posez la couronne
Et du sceptre chargez ma main.
Gais chansonniers, reprenez votre lyre,
Célébrez mon avénement !...
Mais hâtez-vous de chanter et de rire...
Je ne dois régner qu'un moment.

Long-temps avant la circonstance
Qui sur vous m'oblige à régner,
Moi, j'avais fait la connaissance
De ceux que je dois gouverner.
Je sais leur goût pour les grandeurs nouvelles,
Leur amour pour le changement,
Et cependant ils me seront fidèles ! ..
Je ne dois régner qu'un moment.

Ne craignez rien pour la pensée,
En roi j'aime la liberté;
Non pas cette vierge insensée
Qui déshonore la gaîté,
Mais cette vierge en sa joyeuse allure,
Qui rit de tout, blâme avec enjoûment;
Qu'ai-je d'ailleurs à craindre? la censure,
Je ne dois régner qu'un moment.

Sois aussi reine de la Fève
Jeune fille aux regards malins,
Et sur le trône où je t'élève
Viens, viens égayer mes destins.
A mon ardeur, hâte-toi de sourire,
Et faisons l'amour promptement;
Car sur ton cœur comme sur cet empire,
Je ne dois régner qu'un moment.

Mais d'où vient ce chorus étrange!
Vous flattez déjà votre roi,
Et sur mon trône la louange
Semble être montée avec moi.
Sur mes actions déjà la flatterie
Répand son voile complaisant,
Et pourquoi donc vous gêner, je vous prie?
Je ne dois régner qu'un moment.

De Rougemont.

J'n'ai qu'un Sou.

AIR : *Tra, la, la.*

J'nai qu'un sou (*bis*),
J'veux pourtant boir' comme un trou;
Je dîn'raï, j'sais pas où,
Mais c'qu'y a de sûr, c'est qu' j'n'ai qu'un sou.

C'est peu d'chos', mais j'gage, moi,
Qu'tout l'jour j'vivrai comme un roi :
Tant d'gens s'en vont ripaillant
Qui n'ont pas un sou vaillant!
J'n'ai qu'un sou, etc.

J'entr' dans tous les cabarets :
J'bois bouteille, et lorsqu'après
On m'dit : Paierez-vous enfin?
J'réponds : Faudrait être malin...
J'n'ai qu'un sou, etc.

Quand j'nai plus d'tabac, j'pourrais
En acheter pour un sou, mais

D'un' livre j'aim' mieux m'charger,
J'devrai ça... j'peux pas changer...
J'n'ai qu'un sou, etc.

J'rencontre un ami qu'a d'quoi...
Faut qu'il déjeûne avec moi;
Aux Provençaux, j'lui dis : Vien,
C'est cher; mais je n'risque rien...
J'n'ai qu'un sou, etc.

Un' bell' me fait les yeux doux...
J'mont' chez ell' ; nous fesons les fous;
Ell' m'dit : Tu sais c'que ça vaut...
Fallait donc dir' ça plutôt,
J'n'ai qu'un sou, etc.

Si v'nant troubler mon cerveau
L'chagrin m'pousse à m'j'ter à l'eau,
Fièr'ment, grâce à mes quat'liards,
J'peux choisir le pont des Arts !
J'n'ai qu'un sou, etc.

Quel objet frappe mes yeux !...
J'aperçois un malheureux
Qui p'têt' va mourir de faim..
Mon sou lui donn'ra du pain.

J'n'ai plus l'sou (*bis*),
J'veux pourtant boir' comme un trou;
Je dîn'rai, j'sais pas où,
Mais c'qu'y a d'sûr, c'est qu' j'n'ai plus l'sou.

A. R......

LA

Profession de Foi du Gourmand.

CHANSON DE CARNAVAL.

Air : *Oui, je suis soldat, moi.*

Oui, je suis gourmand, moi,
Et je m'en fais gloire;
Du temps le plus doux emploi,
C'est de manger, de boire.

Quand Bacchus vient l'animer,
Ma muse peu bégueule
Préfère à l'art de rimer
Le grand art de la gueule *.
Oui, je suis gourmand, moi, etc.

* Rabelais.

Plein de verve et d'appétit,
Piron, convive aimable,
Me surpassait en esprit ;
Je le surpasse à table.
Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Quatre somptueux repas
Remplissent la journée ;
Et pour moi le mardi gras
Dure toute l'année.
Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Le sort devait ordonner
Que dans Rome je vinsse,
Quand Lucullus à dîner
Mangeait une province.
Oui, je suis gourmand, moi, etc.

L'auteur qui cherche un succès
S'agite, s'inquiète ;
Mais l'heureux gourmand jamais
Ne sort de son assiette.
Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Que je plains l'aveuglement
De ce convive blême,

Qui converse sobrement
 Et qui mange de même!
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Gais bavards et fins gourmets,
 Montrons-nous moins novices;
De bons mots et de bons mets
 Parons tous les services.
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Par mille et mille argumens
 Je prouverais à table
Que le corps des vrais gourmands
 Est le plus respectable.
 Oui, je suis gourmaud, moi, etc.

De la terre jusqu'anx cieux,
 Et de l'homme à l'insecte,
Ne voit-on pas en tous lieux
 Des gens de notre secte.
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

A dîner, en tapinois,
 Souvent elle se prête;
Et l'Amour prend en sournois
 Comus pour interprête.
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Celle dont Antoine un jour
 Satisfit les demandes,
Peut bien, je crois, passer pour
 La *perle* des gourmandes.
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Jamais aux méchans discours
 Un gourmand ne s'adonne :
Et celui qui mord toujours
 Ne déchire personne.
 Oui, je suis gourmand, moi, etc.

Par un réglement nouveau
 De cette confrérie,
Que tout membre du caveau
 En arrivant s'écrie :
 Oui, je suis gourmand, moi,
  Et je m'en fais gloire;
Du temps le plus doux emploi,
 C'est de manger, de boire.

MOREAU *.

* Le spirituel auteur de cette chanson n'est pas moins connu par la délicatesse de ses goûts culinaires que par ses piquans vaudevilles. Il a été à Paris l'un des premiers propagateurs de la cuisine anglaise et de la *Théorie des Mélanges*, à laquelle il a fait faire d'immenses progrès. Jamais il n'a souffert qu'on mangeât à sa table une omelette sans salade, ni un lièvre farci, sans gelée de groseille.

Stances à Thaliarque.

Laisse là les chagrins d'une vaine prudence,
Thaliarque, et n'en crois qu'à ton joyeux désir;
Le présent est pour le plaisir,
Et l'avenir pour l'espérance.

Le présent est à toi, l'avenir est aux dieux;
Ne les outrage pas en t'affligeant d'avance,
Jouis de leurs bienfaits, crois-en leur indulgence,
Et contente-toi d'être heureux.

Celui-là seul, mortels, comprend sa destinée,
Qui, tout le long du jour assis en un festin,
Jouit gaîment de sa journée
Sans nul souci du lendemain.

Vois ce stoïcien, malheureux qu'on admire,
Il nous regarde, armé d'un œil indifférent;
Il nous insulte d'un sourire,
Et se détourne en soupirant.

Te verrons-nous toujours, avec un soin frivole,
Épargner ces trésors par ton père amassés;

Lycus, quoi! crains-tu donc qu'il ne t'en reste assez
Pour payer ta dernière obole.

Buvons, rions, chantons, soyons des fous heureux!
N'attendons pas, amis, que la pâle vieillesse
Vienne, ridant nos fronts joyeux,
Nous condamner à la sagesse.

Pour moi, toujours fidèle au doux dieu des chansons,
Je veux de la mort même égayer l'arrivée,
Et parer en riant de mes derniers festons
Sa faux sur ma tête levée.

Eugène Hugo *.

* Cette pièce remarquable, qui est une espèce de complément de notre *Méditation sur la Vie animale*, est d'un jeune homme enlevé avant sa dix-huitième année à ses nombreux amis, que son beau talent flattait des plus nobles espérances, et aux Muses, que les beaux succès de M. Victor Hugo, son frère, peuvent à peine consoler.

MORALITÉ.

De l'Ivresse

ET DES INDIGESTIONS.

☼

Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent, ne savent ni boire ni manger.

BRILLAT-SAVARIN, *Aphorisme X.*

☼

L'homme seul, parmi les animaux, a le privilége de boire sans soif et de manger sans faim : de-là l'ivresse et les indigestions.

L'indigestion est, en soi, un accident plutôt qu'un crime ; on peut appliquer à la personne indigérée cette phrase banale, que jamais femme sensible ne manque de prononcer en baissant les yeux, lorsqu'elle entend raconter quelqu'accident ar-

rivé à une pauvre jeune fille sans expérience : *Elle est plus à plaindre qu'à blâmer.*

Il est effectivement bien à plaindre le malheureux convive qui, après avoir fait fête à un repas confortable, se trouve avant le Champagne forcé de quitter la table. Outre le chagrin, qui s'y joint souvent, de rendre les armes, les accidens de l'indigestion peuvent amener les désordres les plus graves dans l'économie.

Jamais convive habile ne s'est indigéré. L'inexpérience, la gloutonnerie ou la maladresse, peuvent seules occasioner l'indigestion qui est toujours la suite d'une mauvaise disposition, d'un jeûne exagéré ou d'une précipitation coupable.

L'homme qui sait manger, avant de se mettre à table, fait l'examen de son estomac, le budget de sa capacité. S'il ne se trouve pas dans son assiette ordinaire, il interroge la cause de cet embarras inusité.

Est-ce plénitude? un brusque apéritif va creuser un profond abîme; est-ce faiblesse?

un confortant généreux rend la vigueur à l'organe pâtissant; s'il y a malaise, il se trace un régime convenable et n'en dévie pas. Dans tous les cas, il mange avec maturité et réflexion. Il sait que *la table n'est pas louée*, et ce vieil adage : *On ne vit pas de ce qu'on mange, mais de ce qu'on digère*, autorise d'ailleurs et encourage le gastronome à se livrer paisiblement aux douceurs de la mastication.

L'homme qui triture avec soin les alimens, les digère avec facilité, et peut en absorber une quantité triple de celle qui suffit pour indigérer un mangeur volubile. Il y a d'ailleurs un *ordre de la marche* qu'il faut connaître, et tous les mets ne veulent pas être mangés indistinctement. L'art consiste à graduer la force active des alimens dont on charge l'estomac. L'ordre est des plus substantiels aux plus légers, et pour les boissons, des plus faibles aux plus fumeuses et aux plus aromatiques *.

* Nicolo faisait usage, après chaque repas, d'un

Quant à l'ivresse, il est délicat d'en parler, parce qu'on ne s'entend pas bien sur les mots : on ne devrait jamais confondre la griserie avec l'ivresse. Tous les grands hommes de l'antiquité, les sages, les philosophes des temps modernes, ont aimé le doux jus de la vigne. Les poëtes l'ont chanté avec amour. Caton, le grave Caton, au dire d'Horace, était parfois *pompette*, et Hippocrate recommande en principe de se griser une fois au moins chaque mois.

Il n'est certes jamais venu dans l'idée de ces honnêtes gens de boire comme des roués de la régence; ils se grisaient et ne s'enivraient pas; Alexandre-le-Grand est le seul homme peut-être des âges héroïques qui soit mort d'ivrognerie.

Si l'ivresse n'avait d'autre effet que de

puissant digestif dont il vantait les mérites. Il faisait du thé très-fort qui lui servait à composer un café excessivement chargé, et dans une tasse de cette liqueur il délayait une once de chocolat à la vanille.

priver momentanément de la raison, d'exciter l'effervescence, et de provoquer ensuite le sommeil, l'inconvénient serait léger, et le plaisir véritable que cet état procure, vaudrait la peine qu'on courût le risque de faire quelque folie pendant le léger laps de temps que l'on passe sous le charme.

Mais des accidens bien autrement graves sont la suite et le résultat de l'ivresse. Non-seulement elle absorbe toutes les facultés intellectuelles, elle les attaque, car ses effets subsistent long-temps. La tête est lourde, la mémoire fuit, le regard est trouble, la main tremblante; un feu intérieur dévore et déchire l'homme qui s'est enivré. Pendant deux ou trois jours, il est incapable d'une application soutenue, il est plongé dans un état de malaise, de maladie.

Que si nous considérons les effets de l'ivresse habituelle, nous les trouverons bien plus affligeans encore. La perte absolue de la mémoire, les désordres de l'estomac, la chute des cheveux, l'abrutissement et la

mort, en sont les suites inévitables. Nous avons vu des exemples frappans de ces désastreux résultats. Autant le vin et les spiritueux sont une excellente chose pour celui qui en use avec modération et discernement, autant ils sont dangereux dans les abus qu'on en peut faire. On n'a jamais vu de buveur parvenir à un âge avancé, car cette passion a cela de funeste, qu'elle croît avec les ans, comme la soif augmente lorsqu'on tente de la satisfaire avec des boissons spiritueuses.

Que l'on ne croie pas cependant que nous soyons ennemis d'une aimable et joyeuse *beuverie* *. Il n'y a pas de bon repas sans bons vins; mais l'homme qui entend son affaire, doit en boire beaucoup et n'en être que plus spirituel et plus aimable. *C'est la manière de faire qui fait le tout.* Ces convives qui, dès le premier service, se ruent sur les bouteilles et les vident à rasades pleines, faiblissent à l'entremets,

* Rabelais.

chancellent au Champagne, et perdent la tête après le café.

Celui, au contraire, qui arrose scrupuleusement chaque mets de petits coups réguliers, qui s'impose quelques verres d'eau rougie au premier service, se permet au rôti de plus fréquentes et de plus généreuses libations, ne laisse jamais son verre vide à l'entremets, et sable au dessert force rasades d'excitant Champagne *; celui-là, lorsqu'il s'est parfumé la bouche d'une tasse de café brûlant et de quelques verres de liqueur, est certain de faire une facile digestion, de se coucher la tête légère, d'être bercé par des rêves gracieux, et de se réveiller le lendemain la bouche fraîche, avec un appétit d'enfer.

* L'aimable auteur de *Manon misanthrope*, M. Rousseau, est l'homme de Paris qui avale le plus lestement un verre de Champagne. Je l'ai vu en absorber des quantités à noyer une baleine; ce vin lui fait l'effet d'une bienfaisante tisane, l'excite, le rafraîchit, et double la dose de gaieté et d'esprit, que la nature lui a libéralement départie.

NOTICE

DES LIVRES DE FONDS

DE LA LIBRAIRIE

D'AMBROISE DUPONT ET Cie,

RUE VIVIENNE, N° 16.

HISTOIRE MILITAIRE DES FRANÇAIS, par campagnes, depuis le commencement de la Révolution jusqu'à la fin du règne de Napoléon, *dédiée aux Vétérans de l'armée*. Ce recueil se composera de 12 à 15 volumes, qui seront publiés, en même temps, dans les formats in-8 et in-18; ils se vendront *ensemble* ou *séparément*, au gré des souscripteurs.

Prix de chaque vol. in-8 : 6 fr.
Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

Sont en Vente :

PREMIÈRE LIVRAISON.

HISTOIRE DE L'EXPÉDITION D'ÉGYPTE

ET DE SYRIE, par M. Ader; ornée des portraits de Bonaparte et de Kléber, des plans de la bataille des Pyramides et de la bataille d'Aboukir; des cartes d'Égypte et de Syrie. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

DEUXIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES CAMPAGNES DE FRANCE, en 1814 et 1815, par M. Mortonval; ornée de deux vignettes, dont une représente Napoléon sur le rocher de Sainte-Hélène, des plans des batailles de Paris, de Toulouse, de Waterloo, et d'une carte de France. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

TROISIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES GUERRES D'ITALIE, tome I, *Campagnes des Alpes*, par M. X.-B. Saintine, ornée des portraits de Kellermann et de Masséna, du plan de la bataille de Loano, et de la carte des Alpes. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

QUATRIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES CAMPAGNES D'ALLEMAGNE

ET DE PRUSSE, de 1802 à 1806, par M. Saint-Maurice; ornée de portraits, plans et carte. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

CINQUIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES CAMPAGNES D'ALLEMAGNE, de 1806 à 1809, par M. Mortonval; ornée de portraits, plans et carte. 1 vol. in-18. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

SIXIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES GUERRES DE LA RÉVOLUTION, tome I, *Campagnes du Nord*, ornée de portraits, plan et carte; par M. J.-P.-G. Viennet, officier supérieur. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

Pour paraître successivement :

SEPTIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES GUERRES DE LA VENDÉE ET DES CHOUANS, par M. de Mortonval,

avec plans, portraits et carte, 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

HUITIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES GUERRES D'ITALIE, tome II, ornée de portraits, plans et cartes, par M. X.-B. Saintine. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

NEUVIÈME LIVRAISON.

HISTOIRE DES GUERRES MARITIMES, par A. Jal. 1 vol. in-8. Prix : 6 fr.

Le même, 1 vol. in-18. Prix : 3 fr. 75 c.

DIXIÈME LIVRAISON.

CAMPAGNES D'ESPAGNE, de 1808 à 1813, par M. le colonel Bory de Saint-Vincent ; ornées de carte, plans et portraits. 2 vol. in-8. Prix : 12 fr.

Les mêmes, 2 vol. in-18. 7 fr. 50 c.

HISTOIRE DE NAPOLÉON, par M. de Norvins. 4 vol. in-8, publiés en seize livraisons ;

quatre livraisons formeront *un volume ;* le prix de chacune d'elles, accompagnée des *vignettes,* des *cartes*, des *plans* et des *portraits* qui lui appartiennent, sera de 2 fr. 50 c. pour les souscripteurs. Passé le 15 octobre, chaque livraison se paiera 3 fr.

Depuis le 15 septembre, il paraît une livraison tous les quinze jours.

MÉMOIRES ET MÉLANGES HISTORIQUES ET LITTÉRAIRES, par le prince de Ligne, 4 vol. in-8, ornés de son portrait et d'un facsimilé de son écriture. Prix : 26 fr.

Le premier est en vente.

COLLECTION DE RÉSUMÉS GÉOGRAPHIQUES, ou Bibliothèque portative de Géographie physique, historique et politique, ancienne et moderne, sous la direction de M. le colonel Bory de Saint-Vincent, correspondant de l'Institut, anciennement attaché au dépôt de la guerre. Avec des cartes dressées par A. M. Perrot. 30 vol. in-18, imprimés avec soin, sur papier fin satiné ; chaque volume, orné d'une carte, se vend séparément, au prix déterminé par la grosseur du volume.

'S MILLE ET UNE NUITS, contes arabes, raduits en français par Galland; nouvelle édition, entièrement revue sur les textes originaux, ccompagnée de notes et augmentée de plusieurs ouvelles et contes, traduits des langues orientales, par M. Destains; précédée d'une notice istorique sur Galland, par M. Charles Nodier. vol. in-8, ornés de gravures originales de IM. Robinson et W. Finden, d'après les dessins inédits de M. Westall. Prix : 45 fr.

Mille et une Nuits forment 6 vol. in-8, tous nprimés et que l'on peut retirer par livraison de eux volumes, de mois en mois, ou prendre en otalité.

Prix de chaque volume :

ier carré superfin d'Annonay,	7 fr.	50 c.
ier vélin superfin d'Annonay,	15	»
nd raisin vélin,	30	»

RT DE VÉRIFIER LES DATES, ou la suite ronologique des faits remarquables dans toutes s parties du monde connu; les deux premières arties par les religieux Bénédictins de Saint-Maur; la troisième partie ou continuation, dédiée u roi, et rédigée par MM. Lacretelle jeune, de Académie française, Hase, Saint-Martin, Abel

Rémusat et Valckenaer, tous quatre de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres; Eyriès, Depping, Hippolyte de La Porte, Hyacinthe Audiffret, Dezos de la Roquette, Benjamin Guérard, l'abbé de La Bouderie, le docteur B. Warden, Billy, de Courcelles, Tremissot et de Mielle.

Première partie. Temps anterieur à l'ère chrétienne, 5 vol in-8, formant un vol. in-4, ou 1 vol. in-folio.

Deuxième partie. Depuis l'ère chrétienne jusqu'à l'année 1770, 18 vol. in-8, ou 5 vol. in-4.

Troisième partie. De 1770 à nos jours, 12 vol. in-8, formant 3 vol. in-folio ou 3 vol. in-4.

Conditions de la souscription.

Le prix de chaque vol.	in-8 est de	7 fr.
	in-4	45
	in-folio.	75

HISTOIRE DU DAUPHINÉ, par M. de Chappuis-Montlaville. L'ouvrage, imprimé sur papier superfin satiné, formera 2 vol. in-8, et paraîtra en quatre livraisons d'un demi-volume chacune. Le prix de chaque volume sera de 7 fr. 50 c. pour les souscripteurs, et de 9 fr. pour les non-souscripteurs. La première livraison est en vente.

RÉPERTOIRE DU THÉATRE FRANÇAIS, avec des commentaires par Voltaire, L. Racine, La Harpe, Luneau de Boisjermain, d'Olivet, Palissot, Geoffroi, etc.; des remarques de Molière, Lekain, Baron, Molé, Préville, Larive; mesdames Clairon, Dumesnil, Arnould, etc.; édition classée dans un nouvel ordre, ornée de douze portraits, et précédée de notices sur les auteurs et acteurs, par L.-B. Picard, de l'Académie française, et J. Peyrot. 2 vol. in-8 de quarante livraisons chacun. Prix de la livraison : 2 fr.

Les cinquante-cinq premières sont en vente.

ŒUVRES COMPLÈTES DE VOLTAIRE, 3 vol. in-8, sur coquille vélin superfine. Prix : 150 fr.

ŒUVRES COMPLÈTES DE J.-J. ROUSSEAU. 1 vol. in-8, imprimé sur coquille vélin superfine. Prix : 50 fr.

ŒUVRES COMPLÈTES DE MOLIÈRE, édition revue sur les textes originaux, précédée de la Vie de Molière par Voltaire, de son éloge par Champfort, et ornée de trente-deux culs-de-lampe, gravés par nos meilleurs artistes. 1 vol. in-8. Prix : 15 fr.

Ouvrages sous Presse :

CHRONIQUES DE FRANCE, poëmes, par madame Amable Tastu. 1 vol. in-8, grand papier vélin. (*Premier recueil.*)

DUNALLAN, ou connaissez ce que vous jugez, traduit de l'anglais, par madame la comtesse M***. 4 vol. in-12.

DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE TOUS LES MINISTRES, depuis la constitution de 1791 jusqu'à nos jours; par M. Léonard Gallois. 1 fort vol. in-8. Prix : 9 fr.

L'ART

DE

DONNER A DINER.

IMPRIMERIE DE H. BALZAC,
RUE DES MARAIS S.-G., N. 17.



L'Auteur
dans ses fonctions.